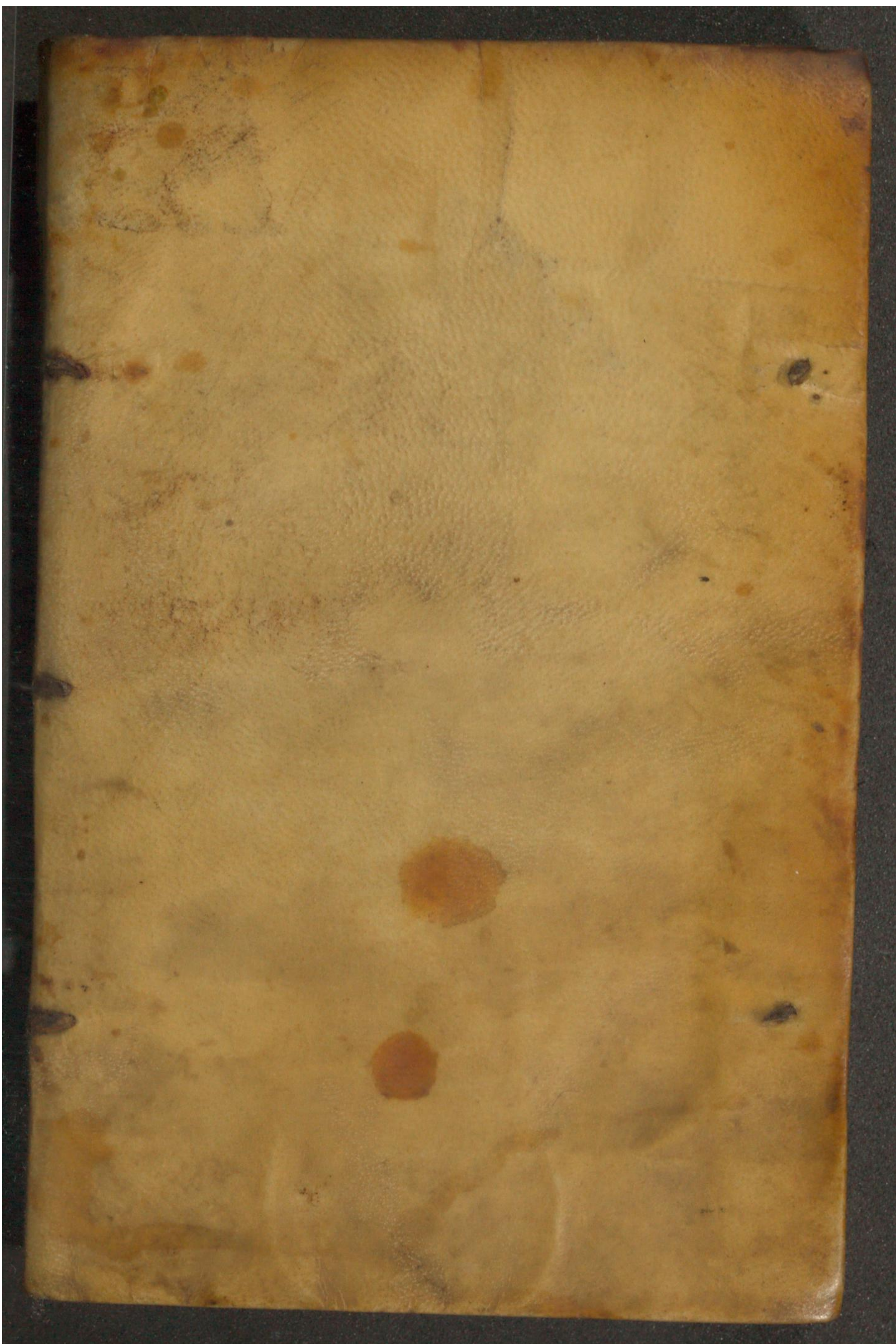
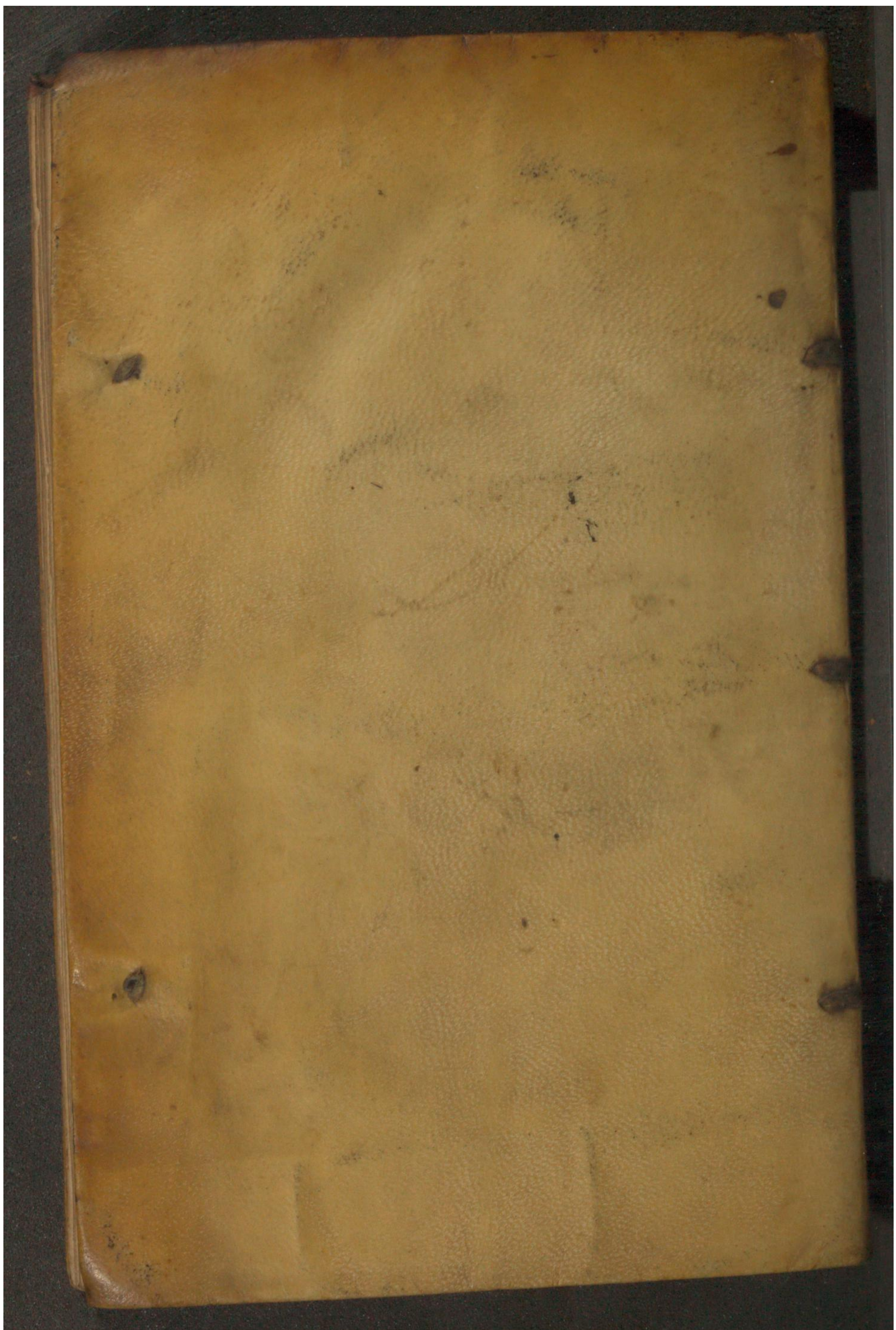
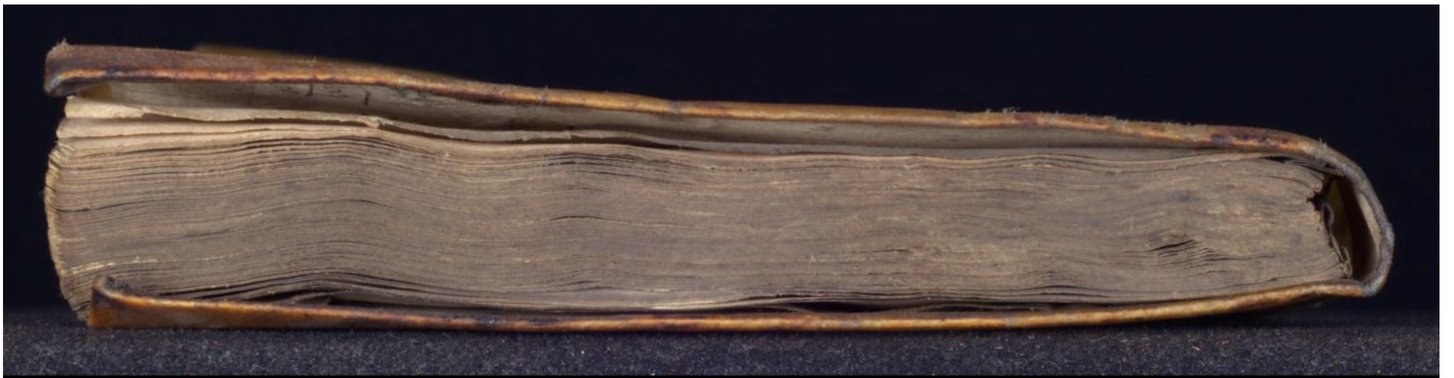
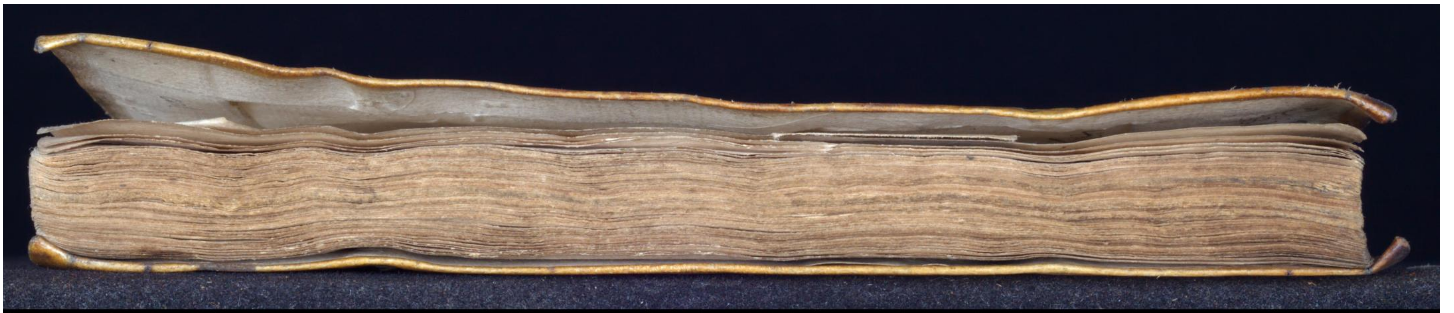



1588
Paulmier de Vino









7. PAULMIER (Julien de). Juliani Palmarii de Vino et Pomaceo libri duo. *Parisiis, apud Guillelmum Auvray*, 1588, in-8, vélin.

Premier traité complet sur le cidre, dans lequel l'auteur met cette boisson au-dessus du vin.

Julien de Paulmier de Grantemesnil, médecin célèbre, né près de Saint-Lo en 1520, est mort à Caen en décembre 1588.

Petite piqûre de ver.

De la bibliothèque Charles Lormier.


VITA SINE LITTERIS MORS EST

IVLIANI PALMARII DE VINO ET POMACEO LIBRI Duo.





PARISIIS,

Apud Guillelmum Auuray, via D. Ioan, Bellouacensis, sub insigni Bellerophontis coronati.

M. D. LXXXVIII.

Cum Priuilegio Regis.







AMPLISSIMO VIRO P. IVMELLIO, SENATVS Rotomagensis Præsidi, sacríque Regis Consilij Cõsiliario, I. Palmarius. S. D. P.



Vm ante annos duodecim in Neustria natali solo valetudinis causa agerem, Præses æquißime, vt tẽpus & otium, in quo præter consuetudinem versabar, fallerem, quicquid à veteribus de vino variis libris proditum est, scitu imprimis dignum, in commentariolum contraxi: ex quo literarum cupidi & alij omnes qui valetudinis curam habent, errores quos in eius vsu vulgus committit facilè perspicerent, séque à multis morbis quos incauta eius vtẽdi ratio inuehere solet, vindicare possent,

peculiari ſuæ naturæ accommodatum vini genus deligentes ac multa aqua, vt fert propria cuiuſque temperatura, anni tempus & regio, diluentes. Potionum igitur neceßitatem, earum differentias, vini repertores, temperamentum & facultates, atque etiam incommoda paucis ſum complexus. Et cum multos dubitare viderem, nobíſne qui frigidiorem hanc Neuſtriæ plagam incolimus, commodiora ac ſalubriora ſint exotica atque peregrina, quàm noſtratia aut Francica vina, cúmque ægrotantibus vinum conceditur minúſne noceat recens, vt veteribus placuit, quàm vetus. eas quæſtiones ac multas alias, quæ paßim occurrebant ſic expediui, vt nullus reſtare videatur dubitãdi locus. Quo opuſculo abſoluto operæpretium iudicaui quid de Pomatio (potione quidem Neuſtriis ac Cantabris, ex omni ho-

minum memoria vsitata & familiari, ac mihi gratissima) sentirem , altero commentariolo prodere, vt eadem opera hominibus vino addictis, ac voluptuariis compotoribus qui illud conuitiis immeritò proscindunt, responderem , & nostris Gallis aliísque omnibus qui ne ipsius quidem nomen audiuerunt, commodissimum atque saluberrimum eius vsum explicarem. Ferendum enim non videbatur diutiùs, vt quum Hippocrates hordei , Cato brassicæ commoda , vsúmque multiplicem peculiaribus scriptis prodiderint, saluberrimæ huic nostræ potioni ex optimorum malorum succo compositæ, suus honos, suáque dignitas, minime constaret: itaque vt hoc potionis genus in posterum sani pariter atque ægroti, quibus conueniet maiore securitate & vtilitate in vini , aut Zythi vicem vsurpent , hunc de eo simúlque

de Pyraceo & Zytho libellum eì qui de vino est, attexere visum est, & utrũque tandem sub nominis tui fauore & auspiciis, in lucem proferre. Minimè dubitans si quid temporis summis & grauioribus tuis occupationibus eripueris (vt te aliquando his relaxare necesse est) quod huic legẽdo impertias, quin te nodis ac scrupulis omnibus expedias, qui hactenus plurimos à vinis nostratibus dilutis, & à Pomatij vsu, deterruerunt. Unumquemque notitiã sui corporis habere, & in victu continentiam atque obseruationem earum rerum adhibere, quæ aut prodesse possunt aut obesse, veteribus in maxima laude positum est, quorum tu vestigia sequutus, præterquàm quòd multa valetudinis incommoda facilè anteuertes, vitam etiam in quàm longißimum tẽpus protrahes. Cùm vero antiqua te & nobili stirpe ortum esse,

multósque peritissimos rei familiaris duces in familia tua floruisse, magnificum sit, tibíque imprimis gloriosum: in multò tamen maiore laude ponendum censeo, quod tu non sanguine, sed virtute tua nixus, nobilem familiam cupidissimè prosequutus atque auorũ fidem, integritatem, prudentiam, ingenium, virtutes denique omnes, veluti gentilitio iure adeptus, alias res multas præclarißimas domi ac foris ex animi sententia geßeris, ac Neustriacam remp. turbulentißimis hisce temporibus, ex regum præscripto prudentißimè, ac fœlicißimè moderatus fueris. Quos istos tuos honores, ac faustos rerum exitus D. Opt. Max. magis ac magis fortunet: téque nobis incolumem quã diutißimè seruet. Vale.



Ad D. Palmarium medicum Clarissi. Ioann. Ruxelius Cadomæus.

Cum Dea fœcundet grato Pomona liquore
Pocula Lenæis inuidiosa cadis,
Penè tamen nullo populis est nomine Numen,
Patre quod ignotum sit meliore sui.
Vix bene Neustriacis innotuit antè colonis
Trita quibus replent nectare poma lacus.
Hæc reliquæ tandem gentes exempla secutæ,
Vtiliter natas experientur opes.
Dulcè rubet Bacchus, flauet Pomona salubré:
Est hæc vtilior, nec minùs ora iuuat.
Adde quod est tellus nō quælibet hospita Baccho
Cùm tamen excipiet quælibet ora Deam.
Vtque Deam, sic te Palmari, chara ferentem
Dona Deæ, tellus officiosa colet.
Ibis per Zephiry metas sublimis, & Euri
Ipse tibi Boreas limes, & Auster erit
Angue puer gemino Cereris qui traderet vsum,
Qui sereret vites, tigride vectus erat:
Ast te fama vehet niueis per secula pennis,
Et titulis olim cedet vterque tuis.

In libros D. Palmarij Medici clarissimi de vino & pomaceo.

Tandem igitur Francis Pomona inuisa racemis
Normanis Dea culta iugis, qui à Diua, secundo
Fertilis autumno, sua rura liquoribus implet,
Facta est imperij, percusso fœdere, consors,
Bacche, tui, Inque tori partem, lenæ vocasses,
Si non nupsisset vel si non virgo maneres.
Hæ: meditatus eras pridem consortia regni,
Palmari, lumen Normani nobile ruris,
Palma Parisias inter celeberrime gentes.
Qui plures reuocas fera mors quã deprimat orco
Ast experta Deum facilem gens nescia Diuæ,
Nõ prius hinc aras meritosque sacrauit honores,
Agnouitue Deam, placidumue lacessere Numen
Abstinuit, spretæ quàm conscia tædia Bacchum
Pomonæ cœpere suæ, gentique negauit
Præsidium Francæ solitum, laticemque Lyæum,
Flauentemque Deæ iusit libare liquorem
Nunc vbi consiliũ in melius retulere, vocantẽque
Audiuere Deum Franci, tibi promere pacti
Cura fuit tanti causas, viresque vicesque
Imperij, & Diuis communia iura duobus:
Debeat vt tantum Pomonæ Francia flauæ,
Purpureo quantum debet Normania Baccho.

Nicolaus Micael.

CÆlestem vidit, visúmque Prometheus ignem
Clepsit, & ignotum noscere cuique dedit
Sic tu Palmari, das noscere cuique liquorẽ,
quem penè inferior Neustria sola bibit.
Nũc patet, exiguo fuerat qui limite clausus,
Atque tua fines prorogat arte suos.
Cõtulit humano generi par munus vterque,
Non tamẽ est sortem nactus vterque parẽ.
Nãque per ora volas, Palmari, docta virorũ,
Caucaseis hæret fixus at ille iugis.

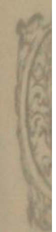
Iacobus Cahagnesius.

Eiusdem.

CVm Neptuno vrbis de nomine Pallas agebat,
Arbitrio litem ponit vterque Iouis.
Iuppiter, ęternũ nomẽ dabit, inquit, Athenis
Vsibus humanis qui meliora dabit.
Dat bello Neptunus Equũ, dat Pallas Oliuã
Inditium factæ pacis, & obtinuit.
Victrix victa fores etiam, te iudice, Palla,
Si cum Pomona lis tibi nata foret.
Repperit hæc Malũ, Malus rixantibus affert
Pacem, dat factæ pacis Oliua notas
Ergo quo maius signo est & imagine corpus,
Palladis hoc maior munere Malus erit.

Extraict du Priuilege.

PAr grace & priuilege du Roy, donné à Paris le 20. iour de Nouembre. 1587. ſigné par le Roy en ſon Conſeil, le Conte, & ſeellé ſur ſimple queuë de cire iaune. Il eſt permis à Guillaume Auuray, marchant Libraire, demeurant à Paris, d'imprimer ou faire imprimer, & expoſer en vente vn liure intitulé, *Iuliani Palmarij de Vino & Pomaceo*. Et ſont faictes defenſes par ledit Sieur à tous Libraires, Imprimeurs, & autres, de quelque qualité qu'ils ſoient, de n'Imprimer ou faire Imprimer, vẽdre ou diſtribuer en ſes pays, terres, & ſeigneuries autres que ceux que ledit Auuray aura imprimez ou fait imprimer: & ce iuſques au temps & terme de dix ans, à cõter du iour & date qu'il ſera acheué d'Imprimer, ſur les peines amplement contenues audit Priuilege.





IVLIANI PALMARII IN LIBROS DVOS DE vino & pomaceo.

PRÆFATIO.



Potionis necessitas.

QVVM animantium substãtiam continuo fluore dissolui, atque dissipari contingat, iure natura cibi & potionis cupiditatem ac desiderium cunctis animantibus inseuit, vt quod de corporis substantia quotidie dissipatur quotidiana esculenti ac potulenti adiectione instauret ac resarciat, ne animantis calor pabulo ac fomite destitutus præpropere extinguatur atque diuanescat. Est autem triplex ea viuentis corporis substantia, vna quidem spirituosa, alia verò humida, tertia denique solida: quarum iacturæ solidiore cibo natura forte occurrisset, si is in vniuersam corporis molem facilè di-

geri diſtribuíque potuiſſet. Quod cùm præ craſſitie illi denegatum ſit, potionis adiectione opus fuit, qua veluti vehiculo in omne corpus commigret duriore cibi materia ſecretum alimẽtum. Adde inualeſcentem in dies partium ſolidarũ ſiccitatem & feruoris æſtum, potu non rarò melius arceri temperarique quàm cibo. Porrò autem triplicem illam animantium ſubſtantiam labefactare, ac tandem ſenium & mortem accerſere, philoſophis videtur quatuor elementorum, quibus omnia corpora cõſtant, diſſidium ac repugnantia. Elementa quatuor qualitatibus inter ſe contraria & prorſus inimica, & ſi in nobis ſic inuicem temperata apparent, vt tanquam pacem & fœdus perpetuum iniiſſe videantur, ſeſe tamen clandeſtinis odiis ac mutuis diſſidiis aſſiduò ſic depaſcuntur, vt compoſitum ipſum, temperie & qua coierant harmonia ſenſim diſſoluta, tandem demoliantur ac perimant. Eſt tamen & alia aſſidui illius fluoris, ac proinde ſeni & interitus cauſa medicis recepta, quam cibo & potione remoramur. Calor in omni viuente ineſt à

Senij ac naturalis mortis cauſa.

ſemine contractus, omnium naturaliũ functionum viuentis corporis opifex, cui pro pabulo humidum pingue & oleagineum, in partium ſolidarũ ſubſtantia inſertũ, natura conſtituit: quod quãtò celerius calor depaſcitur & abſumit, tantò breuius vitæ ſpatium eſſe neceſſe eſt. Huius igitur primigenij & radicalis, vt ita dicam, humidi iacturã ac perpetuam ſpirituum reſolutionem alimẽti ac potulenti benignitas quotidie reſarciens, vitam in quàm longiſſimum poteſt tempus producit. Quoniam tamen quamlibet generoſi alimenti vel puriſſima portio, ab huiuſce primigenij humidi pręſtantia ac bonitate plurimùm deficit, id tandem abſumi, calorémque exhauſto pabulo marceſcere & extingui neceſſe eſt. Hæc autem ineuitabilis inſiti caloris extinctio, mors eſt naturalis & animantis interitus cui differẽdo Naturam ex cibi & potionis ſupplemento pręſidium ſibi quæſiuiſſe diximus. De cibo aliàs, de potione paucis hoc loco diſſeremus.

Aqua est omnium animantiũ potus.

Vniuersum orbem aquam olim in delitiis habuisse, eámque humano generi cum reliquis animãtibus communem potum à natura consecratum esse, ex veterum historia intelligere est. At gliscente sensim voluptate, quum hominum mentes illius illecebris capi ac varia gulæ irritamenta quæri cœpissent, varia potionis genera tandem excogitata & in vsum traducta sunt. Aqua igitur vt insipida & iniucunda repudiata, omnes orbis partes in quibus solis calor admodum vegetus, vuas ad maturitatem perducere poterat, vinũ sibi pro potu delegere omnium potulẽtorum gratissimum ac iucundissimum. Qui verò frigidiores plagas incolebãt, hi vel aquam retinuerunt, vel vinum aliunde aduehi curarunt, vel factitium potum aliquem, qui vinum ementiretur, ac voluptate quadam gustatum deliniret, & lætitia cor diffunderet, adornarunt. Hinc hominum alij vino, alij zytho aut ceruisia, alij pomaceo, alij pyraceo, alij vtroque, alij hydromelite, aut hydrosaccharo, alij alio potu è fructibus quibusdam expresso, aut ex radi-

Varia potionũ genera.

cum decocto comparato in aquæ vicẽ vti ceperunr. Vino gaudet tota Gallia, Italia, Sicilia, Hiſpania, aliiq; oẽs orbis tractus qui à ſeptentrione paulò lõgius receſſerũt, excepta Turcarum ditione, quæ vel Mahumetica ſuperſtitione dementata, vel antiquam gentis conſuetudinem ſequuta, vinum repudians, hydromeli vſurpat. Britannia maior, quæ & Anglia; Caledonia, quæ & Scotia, Dalmatia, Sarmatia, aliæque plagæ Septentrionales, partim vinis exoticis, partim zytho vtuntur: Et quo quæque regio frigidior, hoc eius incolæ crapulæ & ebrietati magis addicti, magíſque voraces ſunt. Teſtis eſt non ſolũ Germania, ſed etiam Phriſia, Dalmatia, Flandria, in quibus nõ modo certatim pocula exhauriũt, atque ebrietatẽ laudibus in cælum euehunt, ſed etiam tẽperantiam ludibrio habent, eiúſque ſectatores ita contemnunt ac vituperãt vt eos ſua neceſſitudine indignos reputent. Quũ tot potionis genera in vſum venerint, vino tamen & Pomaceo primas meritò tribui arbitror, quorum inuentionem temperamentum, vires, dif-

ferentias, rectum vtendi modum atque etiam incommoda quàm breuissimè potero perscribam, à vino exorsus.





DE VINO, LIBBR PRIOR.



V a ſuccus ex ea ſatis matura ſponte defluens, vel pedibus aut prælo expreſſus, antequã feruendo coctus ſit, muſtum: quum verò proprij atque inſiti caloris vi mitificatum atque concoctum fuerit, vinum propriè appellatur. Feruor ergo quo ebulliendo tandem expurgatur atque cõcoquitur haudquaquam putrefactionis ſed caloris inſiti ſoboles eſt. Quum enim multa varij generis excrementa in recenti vuæ ſucco inſint, quæ calor inſitus citra cõtentionem citráque laborem mitificare atque concoquere nequeat, in eo labore atque connixu calorem, ebullitionem, & perturbationem maximam fieri neceſſe eſt, natiuo quidem calore crudam materiam ſubigente, & aliena ſegregãte; alieno verò in materia cruda accen-

Muſtum

Vinum

Cauſa feruoris vini, & effectus.

ſo contranitente, haud ſecus atque per ſalutarium febrium criſes inſiti caloris crudam materiam attenuantis atque concoquentis ope, alienámque ſegregare adnitentis, iactationes, ardores, aliáque ſymptomata exaſperãtur, dum is victoriam adeptus, homogenea ab heterogeneis ſecreuerit, atque manifeſta vacuatione excluſerit. Eo ergo in opere, inſiti caloris beneficio, citra putredinem, alienus calor euincitur, homogenea ab heterogeneis ſegregãtur, inutilis ac ſuperfluus humor abſumitur, flatus diſſipãtur, totus denique vtilis ſuccus ita excoquitur, vt qui antè crudus, flatulentus & coctu difficilis erat, ſuauis, benignus, hominúmque vſibus accommodatiſſimus, quaſi mutata natura, euadat. Iam verò muſtum ad ſecũdam partem decoctum ſapa appellatur, defrutum verò ad tertiam, & vtrumque quidem multis locis etiamnum in vſu eſt. Paſſum verò ex vua fieri ſolebat, quę diutius in vite ſolẽ paſſa duraſſet, vnde nomen ei, vt author eſt Varro: ſed huius iam nullus nobis vſus ſupereſt. Vinum Hebræi ac ſacræ lite-

Sapa.
Defrutum.
Paſſum.
Vini repertores.

ræ à Noëo inuentum esse tradunt: Nicãder Colophonius in carminibus vinũ appellari dicit ab Cœno, qui primus mustum in pateram expressit, vocauitque ex suo nomine ὄινον, id est vinum. Alij Icarũ id reperisse tradunt, móxq; pœnas dedisse, à colonis ebriis interfectum: vnde Propertius, Icare Cecropiis meritò iugulate colonis. Athenæus authoritatem Hecatæi sequutus, vitem primùm repertam putauit apud Ætnã hoc modo. Oresteus Deucalionis filius venit regnatum Ætnam, & canis fortè in eo loco ramum euulsit, quem iussit defodi, vnde nata vitium germina, œnúmque canis nomine appellauit: ex quo veteres Gręci vites œnas vocabant. Latini vitem quasi vitam appellatam putant, quod vinũm exhaustos vitales spiritus ocyssimè resarciat, & labascentem insitum calorem, qui præcipuus vitæ fomes est, sic instauret & erigat, vt multò quàm anteà ad obeundas functiones sit vegetior. De eius igitur inuentione vęteres nõ consentiũt, aliis aliter atque aliter opinãtibus. Ego vitẽ statim mundi initio satã vuas spõtè

tulisse, vini tamen vsum primos patres ignorasse arbitror. Siquidem in America & Florida terra, aliisq; regionibus nuper repertis, vites passim citra hominum industriam luxuriant, etiamsi ad hoc vsque sæculũ vini vsus incolis permansit incognitus. Plato in Cratylo dicit ὄινον vinum appellatum, quasi ὀιόνησιν hoc est existimationem, quod iudicio mentem repleat: Vinum namque modicè sumptum, non minùs animæ quàm corpori robur addit, vt rectè censuit Mnesitheus.

Vinũ ingenio robur addit.

Mustum primo recessu calfacere traditur, vinum verò secundo, aut etiã si vetus sit, tertio: Caliditati eius proportione respondet siccitas. In his tamen pro regione, soli natura & ingenio, anni constitutione, aliisque differentijs, quæ eius temperiem nõ parum immutãt, maioris ac minoris discrimẽ notari potest. Vina quæ Hispania, Italia, Gallia Narbonensis, Vasconia aliique calidi & æstuosi terrarum tractus ferunt, secundo ordine desinente, atq; etiam tertio, calfaciunt & siccant, calida præsertim & sicc[...]nni constitu-

Musti & vini temperamentũ Gal. 8. simpl. Medic.

tione, & ætate media. At quæ in solo parisiensi, & Neustriaco, aliisque plagis nascuntur quæ ad occidentẽ & septentrionem vergunt, vix incipiente secundo calfaciunt: idque calida & sicca anni constitutione, & ætate media, quę primo anno finitur: nã frigido & humido anni statu acidula & cruda ferè hîc sunt omnia, viridia idcircò appellata, adeóque imbecilla, vt vix primo ordine calfaciant, & anno exacto, calore resoluto, vel prorsus acescant, vel sapore & odore omnino spoliata, vappę nomẽ sortiantur. Quod igitur ab antiquis de vetustorum vinorum temperie literis ac memoriæ proditum est, minimè in hoc Galliarum tractu vero consentire deprehendatur, in quo plurima summum perfectionis atque bonitatis gradum intra trimestre, aut, quod tardissimum sit, intra annum assequũtur; quũ in calidioribus quinto sexto decimóve anno calidiora sint. Vino igitur vetere à calida & sicca regione petito, vtpote calidiore, nerui & reliqui sensus magis lædũtur, vetere verò in hoc Galliæ tractu nato, vt pote frigidiore, minùs. Hic

recens, sed satis defæcatum cõcoctúmque, vt gustu suauius, sic calidius: in calidis verò regionibus, contrà. Dioscoridi iis qui intestinæ alicuius partis imbecillitatem sentiunt, vetus quia calidius, nobis recens eandem ob causam magis noxiũ videtur. Vera igitur Dioscoridis & aliorũ veterũ sententia de vinis quæ in calidioribus plagis proueniũt, non autem de nostratibus, è quibus tenuissima simul atque imbecillima quæ tamen aciditatis sint expertia post trimestre, media post sextum octauum-ve mensem, generosiora verò anno secundo incipiente, ętatem mediam assequũtur. Illorum vis calórque naturalis anno, horum biennio exacto imminuitur & elanguescit. Ad exoticorum naturã calidiore & ficciore anni statu accedũt vina, quæ è Vasconia & ex Andium ducatu huc aduehuntur: quorum pars ad tertium quartum-ve annum, quædam ad decimum vsque asseruantur. Ad ea verò quæ in Lutetiæ vicinia nascuntur, Aureliana, quæ secundo anno incipiente etiamnum valida sunt, tertio verò flaccescunt.

In calidis regionibus tum vetustorum, tum nouellorum nondum satis defæcatorum potu abstinere expedit. Illa enim plus quàm par est calfaciunt: hæc verò etsi nihil fortè caloris quod molestum sit excitant, quoniã tamen ægrè concoqui solent & obstructiones pariunt, admodum noxia sunt. Sola igitur nouella in calidis regionibus salubriter bibere licet, quæ bene defęcata quum sint in substantia tenui calorem infirmum habent. At in frigidis & humidis hisce regionibus & vetera & nouella tenuia feruore satis defęcata satísque concocta salubriter vsurpantur.

Vetera tamen nostratia, quia diuanescente calore sensim elanguerunt, ægrotis salubriora putantur. Nam & minus calfaciunt, & cerebrum non ita tẽtant atque nouella, aut quæ ætate sunt media. *Vetera vina Francica ægrotis salubriora.*

Mustum ergo crudum flatulentum ac coctu difficile quum sit, nisi ventriculum subuertat, & alui turbationem inducat, in ventriculo & hypochõdriis diu moratur, eáque inflat, pituitam ac crudam omnis generis materiam agge- *Musti incommoda.*

rit, obſtructiones contumaces grauiáque inſomnia parit, frigidorum ac diuturnorum morborum opifex.

Vina recentia noxia.

Ad muſtum proximè accedunt, vina recētia nondum ſatis concocta, quæ tantum abeſt vt cibis concoquendis vſum aliquem afferant, vt etiam ipſamet difficilis ſint coctionis. Sed nec commodè per aluum tranſeunt, nec digeruntur facilè, nec vrinam mouent: ſæpe etiam in ventre ſuſpenſa manent, & facillimè ſi paulò plus hauſeris, coaceſcunt.

Vini concocti commoda.

Vinum verò ſatis concoctum depoſitis muſti & recentis vini nondum defæcati vitiis, virtutes illorum incommodis planè aduerſas habet. Nam & facilè coquitur, & celeriter diſtribuitur, & inflata ac diſtēta à crudis humoribus ac flatibus præcordia ſubſidere facit, & obſtructiones ab iiſdem excrementis ſoluit, & omnium organorum vires adauget, & excrementis expurgādis viam parat atque aperit, & ſudores ac maximè vrinas mouet, & ſomnum conciliat, & venenis refrigerantibus auxiliatur; præ cæteris tamen partibus

vnum ventriculum quem primum attingit, mirè corroborat: Quò fit vt cõcoctionem adiuuet, & appetentiam inuitet. Cordi etiã peculiariter auxiliatur naturales ac vitales ſpiritus, vigiliis, repentina vacuatione, aliíſve ex cauſis diſſipatos, promptè inſtaurans ac reſarciens, marceſcentémque calorem fouens & erigens. Quò fit vt languentibus animũ addat, intellectum excitet, mentem lætitia diffundat & exhilaret. Ideóque, vt pellant hominum curas Dij vina dedere, inquit Homerus. Et Socrates apud Platonem, laudat vinũ in conuiuio modicè ſumptum, quòd virtutem excitet, alacriorémque animum ad officia reddat. Adhæc vinum faciei colorem præſtat viuidiorem, & ſyncopes atque omnis imbecillitatis, quæ ab exhauſto ſpiritu, aut etiã à crudis ſuccis os vẽtriculi laceſſentibus, profecta ſit, prȩſentiſſimum remedium habetur. Quúmque crudos & frigidos ſuccos ac flatus, qui in pituitoſis ac melancholicis redundant, attenuet, concoquat & diſcutiat, his aliíſque omnibus frigido & humido corporis habitu

In Sympoſio.

præditis, maximè verò ſenibus, potus accõmodatiſſimus exiſtit: hyeme præſertim & frigidioribus regionibus.

Vini noxæ & incommoda. Vt autem vinum reliquis omnibus potionũ generibus anteit, ſic pluribus damnis patet, quorum aut copia aut qualitate aut vaporatione opifex eſt. In vini incommodis quæ vaporatione infliguntur, frequentiſſima eſt ebrietas.

Ebrietas. Hæc ſanos homines, vt inquit Athenæus, inſanire facit, ſtultè loquendo, aut nihil reticendo: ex quo prouerbiũ apud Græcos, οἶνον οὐκ ἔχειν πηδάλιον, vinum non habere retinaculum; quòd ebrius vndique pateat, omniáque tanquam ſpeculũ reddat perſpicua. Hinc etiam Æſchylus poëta, æs formæ, vinũ autem mentis ſpeculum eſſe ſcripſit: & Plato mores cuiuſque ex vino maximè cognoſci teſtatus eſt. Quod etiam poëta Theognis Græcis verſibus cecinit, qui ſic Latinè ſonant,

Quale ſit, admotis explorant ignibus, aurum: Mens hominis vinum, ſana ſit ánne probat. Sæpe tamen quum in frigido & humido cerebro pituita redundat, non garrulitatem, ſed maximam

mam capitis grauitatem, & ſoporem accerſit immoderatus vini potus. Dionyſio, inquit Plutarchus, lethargum & obliuionem conſecrabant, quòd in vino delinquentes, ita ſæpe obſtupeſcant atque grauentur capite, vt officij penitus obliuiſcantur, ſæpe etiam iaceant mortuis ſimiles. Vinum ſiquidem (vt poſt Ariſtotelem Fernelius annotauit) compotorum naturis ſeſe accommodans, etſi dum feruido ſuo halitu ebrietatem inducit, mentem ferè ſua ſede mouet, memoriam labefactat, & ſenſus omnes perturbat, minimè tamen ebrios omnes ſimiliter afficit: ſed alios quidẽ ſtupidos ac ſoporoſos reddit, in quibus, vt iam commonefeci, pituita, alios hilares atque iucundos in quibus ſanguis, alios contentioſos & loquaces in quibus bilis flaua, alios effrenes & tãquam feram quandam belluam in obuios debacchãtes, in quibus bilis atra, alios taciturnos in quibus melãcholicus ſuccus frigidior dominatur & exuperat.

Porrò ex multa vini potatione deſipientes, capite plurimo ſanguine ac

ſpiritu oppleto, incaleſcunt toto corpore, ſed maximè capite: iis exceptis qui cum deſipientia rigent, in quibus calor natiuus non accenditur, ſed ob multitudinem extinguitur: ſicut ignis lignorum multitudine ſuperiniecta, & lucernæ flamma oleo nimio ſuperfuſo. Vt enim paruus ignis magna lignorum ſtrue ſuffocatur, ſic innatus corporis calor immoderato vini potu aliquando repente ſtrangulatur. Quòd ſi immoderata quidem copia ingeritur, ſed quę haud potis ſit repentè ſuffocare, ea inſitum ſaltem calorem opprimens, eiúſque functiones labefactans, & corpus excrementorum pondere grauans, ex accidenti adeo refrigerat, vt ipſam etiã venerem, quam per ſe ac propria vi mouere poterat, intercipiat. Quod etiam poëta cecinit: vina parant animos Veneri, niſi plurima ſumas, Et ſtupeant multo corda ſepulta mero: Nutritur vento, vento reſtinguitur ignis, leuis alit flammas, grandior aura necat.

Hinc Ariſtoteles ebrioſorum genituram infæcundam eſſe prodidit, fœtúſque ignauos: nam vt vinum eneruat

vires, sic copia bacchi. Sed ad rē redeo.

Quemadmodum igitur vinum feruidis vaporibus caput tentans, replénsque cerebrum, ebrietatem ac desipientiam infert, sic dum eius halitus capitis frigore in serum aquámve densatur, nisi naturæ valentis robore discutitur genitum inde excrementum, etsi, ebrietate discussa, homo ad se rediisse benéq; habere videatur, diutius tamen maioréque copia capite interclusum, frigidos tandem morbos capitis inuehit, grauitatem, aurium tinnitum, surditatem, cæcitatem, epilepsiam, conuulsionem, paralysim, apoplexiam, aliósque eius generis, quorum non nisi ex accidenti opifex est: vt neque suffocationis repentinæ, quam non rarò accersiuit. Sin collectum in capite vini vsu excremētum, fluxione in subiectas partes illabatur, varias destillationes ac catarrhos, arthritidas, raucitatem, grauedinem, tussim, asthma, aliáque quàm plurima frigida vitia parit curatu lōgè difficillima. Vaporatione autem iis præcipuè, vel moderato vsu, noxium est, quibus cerebrum imbecillum, neruíq;

& articuli infirmi. His enim adeò infensum aduersúmque est, vt si quis articulari dolore correptus, os tantùm vino colluat, statim dolores mirè exasperari efferaríque sentiat: tantũ abest, vt eo salubriter vti possit. Sed & genitũ in capite vini vsu excrementũ nescio quã aduersus articulos antipathiã nactum est, quia in illos potius quã in alias partes fluxione irruit, dolorésq; articulares inuehit. Adhęc tenue quũ sit & acre in pulmones facilè subit ac penetrat, ipsósq; tandem exulcerat ac tabefacit.

Iam verò alia quoque multa longè sęuissima damna per se ac propria vi infert. Nam quum temperamento calidum sit & siccum, nisi moderata copia bibitur, & abundè diluitur, longo vsu in calidis & siccis naturis viscera nimio pere resiccare ac calfacere solet, bilísq; prouentum facere: quæ tempestiuè nõ expurgata multos morbos procreet necesse est. Hinc igitur febres tũ intermittentes tum continuæ, hinc partium interiorum inflammationes, hepatitis, splenitis, peripneumonia, pleuritis, nephritis, aliæque aliarũ partium phleg-

monæ, nondum proprio nomine insignitæ. Hinc denique omnis impetigo, herpetes, cancri, & vlcera omnis generis. His igitur qui à natura hisce morbis opportuni sunt, vel in eos viuendi errore iam inciderũt, vinum aut prorsus denegãdum aut modicum & imbecillum, multa etiam aqua dilutum concedendum. Ægrotis omnibus vinũ, quia prodest rarò, nocet sæpissimè, melius esse non adhibere censuerunt veteres, quàm spe dubiæ salutis in apertum periculum coniicere. Ego tamen in frigidis & humidis naturis, frigidis morbis conflictatis illius vsum commodissimũ comperi. Itaque ægrotis quoties docto simul ac perito medico ad frigidi morbi concoctionem profuturum videbitur, vinum adhibendum censeo: in calidis verò morbis omnibus denegandum, sæpè etiam in frigidis, quorũ proximam causam frigidam antecedens quædam calida causa fouere deprehendetur.

Vinum ægrotis noxium.

Cicero de natura Deor. li. 3.

Veteres sanis omninò moderatum vini diluti vsum concedunt, merũ verò & crapulam etiam à festis repudiant.

Merum sanis etiam incommodum.

Hesiodus enim tres lymphæ partes quartæ fas addere vini, & hoc etiã quũ exhilaratur animus, in festis tãtùm fieri iubet.

Athenæus etiam scriptum reliquit, Græcos duos vini cyathos ad quinque aquæ dilutos bibere solitos, vel vnum ad tres. Et certè veteres Græci merum aquæ non aquam mero addebant, vini quàm minimùm, vt author est Theophrastus, quorum medicis probanda sententia atque imitanda proponitur. De quantitate autem Poëta Ebulus introducit Dionysium dicentem:

Tres tãtũ pateras quibus est mens sana propino:
Quarum quæ fuerit prima, salubris erit:
Proxima delitias factura est, tertia somnum.
Luxus erit positum transiliisse modum.

Idem fere Apuleius. Quorum sententiam etiam probasse videntur, qui legibus prohibuerunt sacerdotes Romanos, vltra tertium poculum attingere.

Quibus ætatibus vinum noxium.

Inter ætates autem infantiæ ac pueritiæ vinum maximè noxium. Calidã enim & humidam illorum temperaturam, quam Hippocrates humidis fouẽ-

dam esse censuit, nimia siccitate demolitur ac destruit: híncque adeo fit, vt eius etiam valde diluti vsu resiccato atque nimiùm excalfacto iecore, in diarrhœam ferè diuturnam ac tandem in marasmum incidant, vnde vix centesimus quisque leuetur: qua ratione vinũ pueros ne gustare quidem permittit Galenus. Sed & alijs omnibus qui vt pueri calido & humido temperamento sunt halitu caput replet, nocétque plurimùm.

Plato pueros ad ætatem quindecim annorum à vino abstinere præcepit, quòd non sit necesse ignem igni addere: inde verò vsq; ad quadraginta modicè vti: post eam ætatem se plusculum inuitare ad vitæ tædium leuãdum. Cuius sententia minimè repudianda: vt enim vinum pueris alienissimum, ita senibus est aptissimum.

Vinum, vt Plinius author est, ad procinctum tendentibus impedimento esse solet: Ideóque Platonis sententia vacantes doctrinæ & sapientiæ ab eius potu excludi debent, præterquàm in festis & sacrificiis.

Romanis etiam mulieribus & ſeruis, multis de cauſis olim interdictum. Nos quidem multorum illuſtres & egregias virtutes vino obſcuratas fuiſſe legimus: inter quos accenſetur Liſander Dux Lacedæmoniorũ, vir alioqui cæteris in rebus frugi: Antiochus magnus: Demetrius quidam Romæ obſes: Alexander macedo: Dionyſius minor tyrãnus: Xenocrates philoſophus: Anacreon & Alcæus Lyrici poëtæ, & Ariſtophanes comicus: Ennius: M. Antonius Triumuir: Cato Vticẽſis, &c.

Idcirco Locrenſes, Zephirij, vt author eſt Athenęus, vino vti capitale ducebãt, vt hodie quoque Sarraceni, tam ex lege Mahumeti, quàm ex antiqua Gentis Arabúmque conſuetudine.

Vinum ergo non ſolùm copia aut vaporatione quomodo propoſui incõmoda accerſit, ſed etiam calore & ſiccitate calidis & ſiccis naturis omnibus, atque etiam calidis & humidis, niſi valde diluitur, contiuuato vſu noxium eſt, quacũque moderatione ſumatur, plus tamen minúſve pro ætate, conſuetudine, vitæ genere, anni tempore,

& cœli ſtatu. Senibus quippe, & alijs omnibus, in quibus pituita cruda, aut melancholicus ſuccus redundat, eius calor & ſiccitas ita retunduntur, vt aliquando in optimi alimenti & medicamenti vicem tutò vſurpetur, hyeme præſertim & regionibus frigidis. In ſingulis igitur naturis noxiæ eius qualitates aquæ admiſtione ita temperentur, vt quàm minimo incõmodo vſurpari poſſit. Vinum autem dum aquæ miſcetur partes vtriuſque ad minimas particulas confringuntur, vnde illis mutua actio & paſſio contingit, & contrariarum qualitatum inuicem confuſio, tãtò promptior atq; facilior, quãtò ad minores particulas fit diuiſio. Qui igitur vinum aquæ, aut aquã vino permiſcebit, primùm impenſiùs agitet, deinde, antequã bibat, aliquantũ reſidere ac quieſcere patiatur: ſiquidem vtriuſq; qualitates cõtrarias, quò accuratiùs & longiore tẽpore illa cõmiſcentur, hoc magis obtũdi atq; vniri manifeſtũ eſt.

Et hæc quidem in vniuerſum de vino dicta ſint. Iam particulares illius differentias examinemus.



VINORVM DIFFERENTIÆ.



IN vino ergo ſpectantur color, ſapor, odor, facultas & conſiſtentia, è quibus præcipuæ illius differẽtiæ ducũtur.

Colore aliud album, aliud fuluum ſeu flauum, quod & giluum, aliud rubrum, aliud nigrum.

Album in vniuerſum tenuiorũ eſt partium, quàm rubrum, idcirco faciliùs coquitur, celeriùs in totum corpus permeat, & vrinas magis mouet, ſed minùs nutrit. Album tenuè & calidũ, quod & vinoſum, omnium citiſſimè & concoquitur, & diſtribuitur, & ſanguinem per renes purgat: at caput omniũ maximè afficit ac tentat, Gallicum pręſertim. Aqua ob frigiditatem & vinum nigrum propter craſſitiem tardè per vrinas deſcendit. Horum contraria vino albo inſunt, tenui præſertim & cali-

do. Hinc proximum ac viribus finitimum eſt fuluum aut giluum: Omniũ tardiſſimè & concoqui & diſtribui, & per vrinas deſcendere nigrum ſolet, quia craſſiſſimum, ſed omnium maximè nutrit & minimè caput tentat: in horum medio eſt rubrum.

Album tenue & aqueum aciditatis expers, qualia hîc multa, facilè etiã concoquitur & citò permeat, neque tamen caput ferit, neque valde excalfacit: vt idcirco ſanis pariter atque ægris multò ſit, quàm album tenue & vinoſum tutius, obeſis pręſertim ac nimiùm plenis, quia omnium minimè nutrit. Galenus rubra craſſáq; minimo negotio in ſanguinis naturam tranſire exiſtimat, mox nigra craſſáque cum quadam dulcedine. Deinde quæ colore rubent, quæque nigra ſunt, ac conſiſtẽtia craſſa, cúmque hoc adſtringẽtia: Nõ quòd in ventriculo faciliùs concoqui, aut celeriùs diſtribui, quàm alba & gilua poſſint: Sed quòd in ventriculo ſemel concocta & in iecur diſtributa, in ſanguinem, à cuius natura minùs abeſſe videri poſſunt, facilè mutẽtur ac degene-

rent. Alba enim & fulua omnium ocyssimè in ventriculo cõcoqui, & in iecur deferri solent, sed multò minus sanguinis reponunt, quàm crassa & rubra, minúsque saginant. Fuluum igitur aut giluum vinum tenue & permeabile, vt viribus albo tenui proximũ est, sic æquè tenuẽ & permeabilem sanguinem generat, calidum quidem si vinosum, tẽperatum verò si aquosum & imbecillũ, oligophorum appellatum, frigidiusculum si acidulum fuerit. At nigrum austerum crassum quum sit, vt ventriculo laxiori fortè commodat atque abundè nutrit: sic renum, iecoris, & lienis obstructiones geminat. Quinetiam crassum melãcholicum ac fæculẽtum sanguinem reponit, & melancholicorum morborum est opifex: mediam naturã obtinet rubrum tenue & pellucidum. Rectè igitur Dioscorides, qui Hippocratis sen tentiam sequutus, vinum nigrũ crassum esse & coctu difficile prodidit. Crassa enim vina omnia, seu rubra seu nigra sint, corpus quidem abũdè alunt & augent, sed stomacho plus negotij exhibent quàm tenuia, & quia

ægrè diſtribuuntur, nec per vrinam facilè ſecedunt diuturno vſu inflationẽ fere pariunt.

Itaque alba & fulua vina tenui ſubſtantia prædita ac bene matura nobiliora habentur & omnibus ſalutaria, qui excalfieri deſiderant, ſenibus, pituitoſis, & melancholicis, frigidis temperatura: & iis qui in otio, loco frigido, hyeme, & conſtitutione frigida viuentes, crudorum humorum copiam in venis coaceruarũt. Etenim coctioni quæ in ventriculo iecore & venis fit, magis conducunt quàm aquoſa aut dulcia, ſed caput fere & neruos tentant, ac cerebrum replent. Ideóque calidis naturis & aliis quibus cerebrum humidum, neruíque imbecilli, & articuli fluxionibus oportuni ſunt, inimica fuerint, his enim ſubrubra & ſubaſtringentia commodiora, quia non ita vaporant, nec cerebrum grauant. At nigra omnia ſolis foſſoribus, aliíſque laborioſam vitã ducentibus ex vſu. Sola ergo alba aut fulua aut ſubrubra tenuia, imbecilla & aquea Græcis oligophora, appellata omnibus innoxia ſunt.

Album & fuluum aut ſubrubrum tenue imbecillum aqueum crudum & acidulum viride appellatum frigida & humida conſtitutione hîc frequens, perexiguum prębet corpori alimētum, ægriúſque concoquitur quàm oligophorum, frigefacit & humectat magis quàm reliqua, & quoniam parum alit extenuare etiam corpora dicitur; capiti nullam inurit noxam, vt neque iecori, neque renibus, neque veſicis: at ventriculo, inteſtinis, vtero, lieni, diuturno vſu valde infenſum eſt: quinetiam frigidis & humidis naturis omnibus, maximéque ſenibus inimicum: calidis verò & ſiccis interdum ex vſu, ſi valet calor inſitus, celeriter per vrinas excernitur, quod acidis omnibus tenui ſubſtantia præditis commune eſt. De morbis quoque eadem ſententia ferenda. Vt enim in calidis tutò conceditur, ſic frigidos auget ac protrahit. Et hæc quidem de vini colore ſatis.

Vinum ſapore aliud dulce, aliud acre, aliud auſterum, aliud acerbum, atque vtrumque adſtringens, aliud inter auſterum & dulce medium, aliud aci-

dulum viride vocatum hîc frequens. Aliqua etiam plures qualitates ſimul ex ſe oſtendũt, nimirum & dulce quippiam & adſtringens, & acre complectentia, & adſtringens atque acidulũ.

In vniuerſum vina ſapore dulcia ſeu alba ſeu rubra ſint, plus cæteris nutriũt, mediocriter calfaciunt, ſitim excitant, & viſcera omnia, maximè verò iecur, & lienem diuturno vſu amplificant & obſtruunt, præſertim ſi ſimul craſſa ſint: & quo craſſiora, hoc deteriora habentur. Vinum dulce, inquit Hippocrates, minus caput grauat, quã vinoſum, & minus mentem ferit, & aluum melius emollit, ſed his qui amara bile abundant, quia ſiticuloſum & flatuoſum eſt, haud commodum ſit. Per vrinam minus exit, ſed ſputum magis educit, iis exceptis quibus ſiticuloſum eſt. Vinum album tenuioris eſt ſubſtãtiæ quàm rubrum dulce, ſputum niſi admodum craſſum ſit maximè omniũ educit. Cruda enim in thorace concoquit, & exaſperata lenit, ideóque pulmoni, veſicæ, ac renibus exaſperatis vtile, ſed iecori præcipuè noxium, quòd,

vt modò proposui, ipsum amplificet & obstruat. Sitim autem idcirco facit in calidis & siccis naturis, quia obstruit & facilè bilescit, vt & reliqua omnia dulcia, minus tamen inebriat, quia non ita cerebro officit. Hoc crassis partibus constare, difficiliùs à corpore expirare, atque idcirco quàm tenue magis nutrire, rectè scripsit Dioscorides. Addit ventriculum inflare, & musti modo aluum & interanea turbare, quod dulce nondum satis maturum efficit, non autem dulce, tenue limpidum benéque concoctum, qualia hîc multa ex Andiũ ditione, quæ non ante tres quatuórve annos dulcedinem exuunt. Hæc non ita atque immatura aut crassa noxia sunt, vrinam satis cient, aluum mouent & humectant. Cruda igitur & incocta dulcedo à matura & vsui apta accuratè internoscenda est.

Vina dulcia omnia abundè alunt, plus tamen minúsve pro crassitudinis proportione, eámque ob causam qui indigent refectione vt dulce vinum potent suadendi sunt, præsertim si horum iecur liénque & renes vitio vacent.

Nam

Nam cui viſcera obſtructa ſunt, craſſúſque humor per venas redundat, tenuis ſubſtantiæ vinum accommodatius, cui frigidus, acre ac vetuſtum, cui non frigidus, nec acre nec vetuſtum, cui calidus, tenue & aquoſum, & ſi ferat regio ac valeat ventriculus, acidulum.

Galenus nullum vinum album valenter calfacere, nullúmque dulce eſſe teſtatur. At nos plurima è calidioribus regionibus huc aduehi calidiſſima nouimus, multóque plura dulciſſima, partim hîc nata, partim ex agro Andegauenſi allata, nobiliſſima atque calidiſſima, quæque œnoſtagma odore referãt, & ad tertium quartum ſextúmve annũ integris viribus aſſeruari poſſint.

Nullum forte vinum albũ in Græcia dulce, vt nullum hîc rubrum, ſi muſtum excipias, ex Burdegalenſi tamen ſolo rubrorum ac nigrorum dulciſſimorum copia nobis ſuppetit, quę craſſi & obſtruentis ſucci ſunt omnia.

Acre & vinoſum habetur, quod calore & acrimonia palatũ & fauces vellicat, compũgit ac pene exurit, & cerebrum ferit tentátque œnoſtagmatis

naturam redolens.

Austerum magis quàm dulce, minus tamen quàm medium vrinam pellit, hócque minus acerbum: Adstrictiolne ventriculum & intestina roborat, si à valido calore facilè vincitur: in imbecillo namque ventriculo non raró ægrè concoquitur. Caput inter omnia minimè tentat, sed ad distributionem in corpus minimè festinat, quo magis fugiendum in syncope & omni virium languore, & in viscerum obstructionibus. Sed nec aluum satis mouet.

Acidulum album descriptum est, cui viribus affine est acidulũ subrubrũ, præsertum si tenue & aqueum, magísq; tenue aquosum & pallidum fuerit.

In vniuersum vinum acidulum, viride vocatum, quia plus aquæ quàm vini continet, perexiguum prębet corpori alimentum, difficilè coquitur & flatus atque alui tormina excitat, quia frigidum, ideóque senibus, frigidis & humidis naturis ac ventriculo imbecillis: deinde mulieribus quæ ægrè purgãtur, aut fœdis coloribus laborant noxium est, hyeme præsertim. Per vrinas tamen

celeriter excernitur, quia tenue, nec caput tentat, ideóque calidis omnibus naturis & iuuenibus quibus feruet ſanguis aut exuritur commodiſſimum, ſi valet ventriculus æſtate præſertim, hoc perinde atque oligophorum propriè appellatum febribus quibus vinum cõcedi poteſt idoneum eſſet, aqua multa dilutum, niſi ægrè coqueretur & obſtrueret.

Quod acidum ſimul & adſtringens aut acerbum eſt, ad omnia incommodius exiſtit: Ægrè enim coquitur, obſtructiones parit, nec per aluũ nec per vrinam facilè ſecedit, tempore tamen concoqui ſolet, ſi recondatur cella vinaria donec ab inſito ei calore omnis cruditas vincatur. Sed de inſita vinis noſtratibus plurimis aciditate paulò liberiùs diſſerere, & aſcititiam ab ea ſecernere liceat.

In vinis adſtringentem qualitatem ab acida ſeparatam eſſe, vt bonitatem à vitio, tradit Galenus. Veríque ſimile eſt, in calidis & ſiccis regionibus, acidũ ſecũdum naturam nullum vinum eſſe. At in frigido hoc Galliæ tractu, multa

ex vuis immaturis, frigidis præſertim & humidis annis, exprimuntur acidula, alia quidem tenuia & aquoſa, alia craſſiora ſimúlque vel adſtringentia, vel auſtera. Vinis generoſis ſi vel parum acoris acceſſerit, illa continuò in acetũ degenerant, ac potui euadunt prorſus inepta. Atque ab vuis vix ſemimaturis expreſſa, ab omphacij vulgaris aciditate parum abſunt, niſi valido ſatis calore in cruda materia deliteſcente ſenſim coquantur, atque abeunte aciditate matureſcant, talia in annum aſſeruantur, populóque pro potu ſunt. Omnis quidem aciditas in vinis vitioſa eſt, ſed quæ laudatis vel vetuſtate, vel incurioſa aſſeruatione, vel alia ex cauſa incidit, quàm quæ noſtratibus præ ſolis imbecillitate haud ſatis cõcoctis ab ipſo ortu, velut vuę acerbę ſucco, ineſt, longè peſſima. Illa quippe omnibus noxia atque prorſus inemendabilis ad medicamenta vel condimenta duntaxat vſurpatur. Hæc verò ſi à calore inſito interdum haud vincitur, frigidis tantùm & humidis temperaturis ac ſenibus noxia eſt: nam validis naturis ca-

lida temperatura præditis, & laboribus assuetis, vt acidula viridia vocata vina, sic cruda & acidula pomacea in potionem cedunt.

Gallis & Normanis peculiaria suppetunt nomina, quibus vinorum ac pomaceorum subacidum saporẽ, ab aceti aciditate perspicuè distingãt: illi enim cruda & subacida vina non acida sed viridia vocitant, Gallicè *vins vers*: hi verò pomaceum acidulum dictione solis Neustriis recepta *sur* appellant, vt & acescere *surir*: qua distinctione aciditatem inemendabilem, atque à potu alienissimam, ab ea quæ etiamnum cõcoqui, aut etiam citra insignem noxam in potione quotidiana tolerari potest discernunt.

Vina plurima acerba aut austera simulque subacida deprehendas, sed nõ pauca quoque videas citra manifestam austeritatem subacida, quæ simpliciter viridia vulgò vocitant: quum illa vulgò aspera & viridia nominent Gallicè *rudes & vers*: Austera & acerba adstrictione vehementi fauces, linguã aliásque oris partes densant, constringunt,

ſiccant & exaſperant. Simpliciter ſubacida non item, ſed duntaxat refrigerant.

Acerba & auſtera etſi, cruda quum ſint, ab imbecillo calore, non niſi ægrè concoqui poſſunt, ventriculum tamẽ denſant ac conſtringunt, hócque nomine profluentem aluum ſiſtunt: acidula verò non item, niſi ſimul auſtera atque adſtringentia ſint. Ventriculo potiùs, membranis omnibus ac neruis ob refrigerandi vim, quæ in tenui materia conſiſtens, atque idcirco in partiũ ſubſtantiam altiùs ſubiens, illámq; ſuis qualitatibus feriẽs, naturalem illorum temperiem robúrque diſſoluit, ita noxia, vt cruditates, tormina, cruda alui profluuia, lienis obſtructiones atq; hypochondriacas melancholias ſæpè inuehat.

Galenus acerba vina calfacere negat, & reapſe auſterus ſapor in media materia conſiſtit, quæ terrenæ & aqueę particeps eſt, acerbus verò in terrena & ſicca, nec aquæ, nec humoris manifeſtè particeps, atque in vtraque non calor ſed frigiditas: in illa quidem cum hu-

more,in hac verò cum ſiccitate, dominatur & exuperat: At quoniã rarò admodum purus ſincerúſque & ſolitarius ſapor in vinis occurrit, (miſti enim ferè ſunt,omniáque vina temperamento calida ſunt & ſicca) ita auſtera atque acerba vina refrigerare, aut non calfacere audienda ſunt, vt aliis minùs calfaciant,nec ſtatim primo occurſu,alioqui falſi inſimulari poterit tãti viri ſententia, quum manifeſtò calfacere atq; ebrietatem accerſere deprehendantur vina omnia,ſi validum calorẽ firmúnq; ventriculum nanciſcantur. Illorũ calor cruda materia ſepultus haud facilè, ſed tamen tandem aliquando ſeſe profert & exerit, quod ne acidulis quidẽ noſtratibus vinis & pomaceis denegatum eſſe comperimus, quum agricolas ac foſſores alant,foueant, recreent, atque etiam inebrient. Sed de his ſatis,iã aſcititiæ aciditatis cauſa explicanda.

Vina inualida quia vere & æſtate immutantur & aceſcunt, hyeme verò integras ſuas ſeruant qualitates, quibuſdam viſum eſt à calore aciditatem naſci: quorum opinionem hoc etiam *Quæ ſit aciditatis aſcititiæ cauſa.*

confirmat, quòd vina imbecilla vehementiùs mota, aut longiùs adue&ta, aut in cellas vinarias meridianis & ſoli expoſitis locis apertas repoſita, celerrimè aceſcant. Quæ verò immota in ædibus ad aquilonem expoſitis aſſeruantur, nõ item: quaſi frigus illorum qualitatem ſeruet, diſſoluat autem atque immutet caliditas. Sed perſimile quid vinis quæ natura imbecilliora aquoſioráque ſunt accidit, quale ardenti lucernæ flãmíſque exiguis & imbecillis: quas ſi vel ad ſolem feruidum, vel ad flammã vehementem magnámque exponas, marceſcere & obſcurari, aut etiã prorſus extingui conſpicies. Non igitur vina omnia caliditate aceſcunt, ſed imbecilliora duntaxat, quorum infirmus calor ab externo calore validiore diſſipatus, magna ex parte euaneſcit: Natura enim infirma validum neque motum neque calorem ſuſtinet, ſed iis diſſipata diſſolutáque perit. Contrà verò vina quorum & validus eſt calor, & materia haud facilè diſſipabilis, commota & tranſportata, atque etiam ſoli meridiano expoſita, aut calido loco aſ-

ſeruata, non modò non aceſcunt præ-
properè, ſed citiùs multò matureſcunt
& potui euadunt idonea: nam quod
multo tempore generoſis, quæ cellis
frigidis concludũtur, inſiti caloris ſen-
ſim materiam ſubigentis efficacia, hoc
iis quæ arte excalfacta fuerint, breuiſſi-
mo, accidit, motu, vectura, ſolis aut
ignis calore, tenuata concoctáque cru-
diore eorum materia. Vt enim tolera-
tus ſolis ardor, & ſuſcepta exercitia, ca-
lida atque robuſta, hominum corpora
validiora efficiunt, proſternunt autem
& digerunt perfrigerántque infirma,
ſic vina aut pomacea natura calida dũ
vel motus, vel ſol, vel flammæ iuxta ar-
dentes excalfaciunt, celeriùs maturant
atque concoquũt. Quæ verò imbecil-
liora ſunt atque dilutiora, eorum im-
becillitatem diſſoluta caloris inſiti por-
tione augent omnia id genus, celeriúſ-
que perpeti cogunt, quæ alioqui calore
ſponte ac ſenſim reſoluto, pòſt paſſura
eſſent.

Ita natura comparatum eſt, vt pro-
prio & inſito calore res quęlibet in pro-
pria ſeruetur natura, corrumpatur au-

tem ab immoderatione externa, nempe caloris humidi aut frigoris abundātia. Caliditas igitur mediocris omnib9 rebus vtilis, immoderata verò non minùs quàm frigiditas noxia. Itaque vbi à circunstante foris calore magna ex parte dissipatus est vini calor infirmior, aciditatis vitium accedit: quod idem euenire etiam solet, quum penetrabile frigus imbecillem illorum calorem infringit. Eo enim prorsus euaporato atque extincto, vt vinum saporē & odorē amittere, sic vappę nomen accipere solet, non acescere.

Porrò qūum aquosa & imbecilla vina, alia cruda & acidula sint, quæ hîc vulgò viridia vocari diximus, ac frigidis & humidis naturis inimica. Alia verò nec cruda nec acidula, sed exactè matura, tenuitate partium, coctionis facilitate, & distributionis celeritate tū sanis tum ægris commoda, oligophora Græcis appellata, illa & motum & vecturam facilè perferant, pręsertim si vel austeritas vel acerbitas quædam insitæ aciditati comes est: hæc verò non item. Illorum quippe calor in cruda materia

delitescit, è qua tantùm abest vt motu aut agitatione facilè dissipetur, vt potiùs attenuata atque cõcocta cui inhærescebat crudiore materia, multò quã dudum alacriores vires exerat atq; vegetiores. Horum contrà infirmus calor in tenui ac concocta materia consistens, minimo motu aut calore resolutus, diuanescit atque vaporat.

De his solùm postremis Galeni atque aliorum veterum qui nulla fortè ab ortu ipso acidula vina in æstuosis locis agnouerant audienda sunt testimonia. Latum certè discrimen inter ascititiam vinorum aciditatem quam propriè acorem nominant, & insitam, quæ vulgò viriditas dici solet, statuendum: illa enim præterquàm quòd vehementem ac manifestam acrimoniam vt in aceto, comitem habet, qua ventriculũ membranas ac neruos omnes vellicat, læditq; nulla etiam arte sic domari aut emẽdari potest, vt verè acescens vinum aliquando in pristinam redeat bonitatem, tutóque bibi possit: At quę ab ipso ortu inest, præterquàm quòd non raro, concocta scilicet frigidiore

cui insidebat materia, emergentéq; calore in ea sepulto, ita sensim oblitera-tur, vt vinum hominum vsibus accō-modatissimum euadat, eius saltem acrimonię semper expers est quæ in aceto tantopere rodit ac vellicat. Quò fit vt etiamsi ob insiti caloris crudam materiam haud satis strenuè concoquentis imbecillitatem in totum tolli non possit, tutò tamen vt quotidianus docuit rerum vsus, acidulum ab ortu vinum viride appellatum vsurpetur.

In pomaceis, de quibus postea, acoris ratio aliter se habet. Alia enim ab ortu ipso ab ipsis, inquam, malis vnde exprimūtur, velut viridia vina ab vuis haud satis maturis, atque idcirco subacidis, alia postea talia euadunt. Atque horum rursum alia, aciditatem contrahunt vocatę vinorum viriditati similē, atque idcirco ab vsu quotidiano non valde alienam, alia verò verum acorem acrimoniæ participem, atq; idcirco ab vsu, nisi fortè in condimentis perinde atque acetum alienissimam, de quibus postea pluribus.

Vt autem vina oligophora sic tenuissi-

ma ac ſaluberrima quæque pomacea proportione illis reſpondentia, omniũ citiſſimè motu aut vectura aut ſolis feruore aceſcunt. Cruda enim & acidula, terra maríque trãſportata ad duos tréſve annos integras ſuas ſeruant qualitates, atque idcirco maritimis nauigationibus generoſis quibuſque præferuntur. Et quò in craſſiore & acerbiore materia validiorem calorem ſepultum habent, hoc illorum vis ægriùs vaneſcit. Quod pomaceis ſubacidis, id auſteris atque acerbis vinis, in quorũ cruda & craſſiore materia haud facilè diſſipabilis calor occulitur, atq; etiam ex acidorum genere plurimus contingit. Non igitur quæ primo ſtatim occurſu cruda frigida & acidula videntur vina aut pomacea, motus, ſol, vectura, flammæque iuxta ardentes exoluunt, ſed ea duntaxat quæ imbecillum ac leuem calorem in tenui materia ſortita ſunt. Relíqua enim ſapore auſtera vel acerba vel acidula modò calorem in cruda ea & frigida materia vegetum ac validum habeant motum quemuis perferunt, quò & æſtatis feruoribus potiùs

maturescant, potuíque euadant idonea
quàm vel acescant vel corrumpantur.
Sed ad rem redeo.

Dioscorides austerum vinum capi-
tis dolores ciere & ebrietatem facere
opinatus est, nostratia tamen quò au-
stera sunt magis, hoc minus cerebro ob
sunt. Et certè quò potus quisque odore
ac partium tenuitate magis præstat &
excellit, hoc cerebrum vaporibus ma-
gis lacessit, & destillationibus vberius
alimentum suppeditat. Ab austeris ta-
men & adstringentibus potulentis e-
brietas si quãdo inducitur, omniũ pes-
sima ac contumacissima est. Austera
ergo & adstringẽtia nostratia vina om-
nia, qualia ferè Burgundiana, vt minùs
odora sunt minimúmque exhalant, sic
omnium minimè caput tẽtare ac ebrie-
tatem accersere solent, vt rectè etiam
Galeno de austeris suis vinis visum
est. Ideóq; arthriticis & aliis omnibus
qui fluxionibus è capite obnoxij sunt,
commodissima censeri debent.

Media inter adstringentia ac dulcia
dicuntur, tum quæ nec dulcedine nec
adstrictione manifesta valent, tum quę

ex vtraque constant qualitate.

Vinum consistentia aliud tenue, aliud crassum, aliud medium. Tenue verò aliud imbecillũ & aquosum, oligophoron Græcis appellatum, de quo infrà pluribus, aquæ fere simile, tenuitate, colore, odoris carentia, non manifesta calfactione. Minimum ex huius substantia in sanguinem mutatur, vrinam tamen mouet præter cætera omnia, si Galeno creditur, omnibus naturis ex vsu. Aliud imbecillum aquosum & acidulum hîc frequens, senibus & aliis omnibus naturis frigidis, aut alioqui imbecillo calore pręditis noxiũ, calidis verò naturis interdum ex vsu æstate præsertim, vt suprà iam commonefeci. *De vini consistentia.* *Gal. in com. li. 3. de morb. vul.* *Lib. 5. de sani. tuenda.*

Aliud tenue optimum quoque, sed calidum & vinosum, coctu quidem facile, & ad digestionem festinans, sed vaporibus non minùs fere quàm album cerebrum lacessens, & ebrietatem inducens, ideóque iis noxium qui fluxionibus & rheumatismis opportuni sunt. Eiusmodi multa è Vasconia adferri solent, quę principibus sint in pretio, om-

nia ferè colore gilua aut fulua. Minus vinosa sunt ajna nobis vocata atque idcirco longè saluberrima.

Crassum aliud simpliciter tale, aliud valde crassum existit.

Crassa omnia vina cæteris ægriùs cõcoqui & tardiùs distribui diximus, sed semel concocta valentiorem alimoniã corpori exhibere, longè valentissimam valde crassa, quæ omnium difficillimè concoqui ac tardissimè distribui certũ est. Hæc quia obstructiones contumacissimas pariunt, non nisi agricolis, fossoribus, aliisque laboriosam vitam ducentibus concedi debere supra testati sumus.

Ad multa commodius est, quod inter tenue & crassum medium existit, neque enim caput, vt tenue & vinosum grauat, neque vt crassum obstructionũ est opifex. Omnium tamen saluberrimum oligophorum.

De vini odore. Vinum aliud odorum, aliud inodorum. Odorum humoribus quidẽ probis ac recreãdis viribus aptissimum est, sed caput maximè tentat grauátque, præsertim si substantia tenue sit, & colore

lore rufum aut ſubfuluum aut giluum aut fuluum atque alijs calidius. Quod enim eiuſmodi eſt, ad ſucci quidem tenuitatem & concoctionis facilitatem plurimum facit, ſed vaporibus ac caliditate caput replens, ac neruos & mentem vehementer feriens, κεφαλαλγίας ac ῥευματισμοὺς ſæpè concitat.

Aliud inodorum aquæ inſtar, quod & aquoſum dicitur; Odoris carentia ac vacuitas in vino imbecillitatis frigiditatiſque maxima nota exiſtit: fortis verò odor maximum roboris ſignum.

Aliud nec graueolens, nec tamen inodorum, ſed ferientem atque inſuauem qualitatem, aut ex ſolo, aut ex dolio, aut aliunde nactum nemini cõmodum, vt enim nulla res (quod teſtatur Columella) alienum odorem celeriùs ad ſe ducit quàm vinum, ſic nec vlla cordi & principibus partibus, noxias qualitates citiùs impertitur.

Vinum aliud potens, quod vinoſum appellant, aquoſo oppoſitum, & polyphorum, vt aquoſum oligophorũ dici poteſt, valenter calfacit, neruos ferit, caput replet, deſipientias procreat, *De vini virib.*

calorem febrilem mirè auget, breuiter, nisi abundè diluitur, paucis commodat.

Aliud imbecillũ, quod & aquosum, ídque duorum generum, aliud enim acidulum sensibilem vim refrigerandi sortitum, biliosis naturis & calidis regionibus concedendum, si valet ventriculus, de quo suprà meminimus. Aliud tenue quidem & aquosum, sed nullius aciditatis particeps omnibus naturis quamlibet infirmus videatur ventriculus, & ijs quos hemicrania, aut cephalalgia sępè exercet ex vsu, concoctionẽ iuuat, & vrinas ac sudores mouet, neq; capiti officit. Hoc cæteris omnibus innocentius, febricitantibus etiam conceditur, nullam earum quæ cæteris vinis insunt manifestam habet qualitatem; Neque enim austeritatem, neque adstrictionem, neque dulcedinem, neque acrimoniam, neque odorem præ se fert, quò fit vt huic omnium soli tum aquæ tum vini incommoda effugere datum sit. Nascuntur autem talia in vna quaque regione aliqua, vt opinatur Galenus.

Oligophorum idcirco Græcis dicitur, quòd præ imbecillitate parum aquæ ferat. Non modo capiti prorſus innoxium putatur, ſed etiam eius dolores quos ventriculi cruditas pepererit Galeno tollere creditur. Ventriculi robore naturali aut prauo cibo, aut aquæ vitioſæ potu exoluto, ex reliquo corpore ſanies quædã vitioſa ad ipſum confluit, quæ capitis dolorem faciat, ei ſimilem quem inedia parit, quibus ſanè offenſis noxiiſque vinum oligophorum hominem contemperando actutũ liberare credunt, ſi exiguam adſtringẽdi vim ſortitum ſit, qua ventriculum firmare poſſit. Nam quæ illi noxia ſunt celeriter ad inferiores partes defert, ſecúmque rapit, & expurgat. Deſidioſis & literarum cupidis commodiſſimum.

De Gallicorũ vinorum differentiis ex regionum proprietate.

Supereſt vt Gallicorum vinorum quibus Lutetiæ vtimur differentias, è regionum varietate depromptas, percurramus. Vina igitur peculiariter Frãcica vocitari ſolita primùm occurrunt, quæ in Pariſiorum finibus, ac tota Frãciæ inſula, locíſque vicinis nata, literarum cupidis, vrbium ciuibus, omnibus

denique otiosam ac tranquillam vitã degentibus omnium commodissima sunt: annis præsertim bene constitutis, propriámque temperiem seruantibus. Neque enim calore immodico, aut siccitate nimia, vt quę è Vasconia, aut Hispania, aliísque calidioribus plagis petuntur, viscera siccant, torrent & exuruntũr: nec vt Aureliana caput vaporibus acriter feriunt, replent, grauántq;: nec vt cruda & acidula, quæ frigidis & humidis annis hîc nascuntur, vel è frigidioribus terræ tractibus aduehũtur, serosis excrementis corpus onerãt: nec vt crassa & nigra quæ ex agro Burdegalensi huc maritimis nauigationibus apportantur, obstructiones pariunt, & melancholici succi copiam aggerunt, palato tamẽ, quum planè maturuerint, gratissima sunt, præcipuè gilua, aut flaua, vel rubella, & alba. Temperamento quidem calida sunt & sicca, vt & reliqua, sed non vltra primi ordinis finem, aut secundi principium: quum Hispanica, aliáque eius generis, ad tertij vsq; finem progrediantur. Illa igitur & sanis & laborantibus, quibus vinum con-

ceditur, exoticis omnibus, quæ viſcera exurunt, anteponenda fuerint. Illorũ autem alia alba ſunt, alia gilua ſeu fulua, vulgò clareta, aut rubella appellata, omnium ſaluberrima, ſi modò auſteritatis fuerint expertia (cruda enim ſubacida & auſtera viridia appellata, niſi tandem concocta acerbitate matureſcant ſolis foſſoribus & operarijs conueniunt) alia ſubrubra, aut rubra, pauciſſima nigra.

Alba & gilua, ſeu fulua, clara & perſpicua, bene matura, quia tenui ſunt ſubſtantia, facilè coquuntur, promptè diſtribuuntur, vrinas mouent, corpus mediocriter alunt, & animum exhilarant, omnibus idcirco expetita. Horũ alia primo ſtatim aut ſecundo menſe depromi poſſunt, alia non ante ſeptimeſtre aut octimeſtre, omnia ferè ſecũdo anno incipiẽte exolui atque hebeſcere incipiunt. Subrubra & rubra etſi perſpicua, ſubſtantia tamen non perinde tenui ſunt: ideóque valentiùs alunt, qua ratione vitam duriter exigentibus fuerint commodiora: etiamſi nec tam facilè concoqui, nec celeriter adeò di-

ſtribui, nec per vrinas ita ſecedere, atq; alba aut gilua & clareta vocata poſſunt. Hæc enim vitia, multóque maiora domat ac ſuperat exercitatio frequẽs & labor improbus. Quæ ex ijs auſteritatis & adſtrictionis participia fuerint, non antè æſtatis feruorem matureſcũt: fitque non raro, vt ſecundo anno confecta prorſus crudiore materia, præſtãtiſſima ſint.

Nigra & craſſa auſtera ferè, atque omnium peſſima exiſtunt: nam & ægrè concoqui, & tardiſſimè diſtribui & obſtructiones parere ſolent, & craſſi ſucci prouentum facere. Quò fit, vt non niſi laborioſam vitam degentibus concedi debeant, quibus ſemel concocta plurimum alimenti ſuppeditant, atque ad labores ipſos meliùs firmant, denſántq; ventriculum.

Vina alba Francica præſtantiora putãtur, quæ inſtar aquæ limpida ſunt, & tenui ſubſtantia prædita, nec dulcia, nec acidula. Paulò minus alimenti quã gilua aut fulua corpori præſtant: ſed faciliùs concoqui, & celeriùs in corpus digeri, ac per vrinas ſecedere poſſunt.

Sed hoc incõmodi circunferuut, quòd caput magis tentent: qua de caufa arthriticis, & alijs omnibus, quibus caput imbecillum ac fluxionibus opportunum, infirmíque articuli, magis inimica putanda funt, quàm fubrubra, quæ leui adftrictione os ventriculi cõfirmant.

Quæ primis menfibus dulcedine prædita occurrunt, fi diutius afferuentur, fic tandem coquuntur ac maturefcunt, vt depofita dulcedine, vinofa & valida atque omnium præftantiffima euadant. Quæ viridia vulgò dici folent, qualia in frigidis hifce regionibus, frigida & humida anni conftitutione multa reperias, feu rubra, feu alba fuerint, fi calorem habeant vegetum in crudiore materia fepultum, longiori afferuatione fic concoqui & maturefcere folent, vt tandem commodè ac tutò cuilibet in vfum venire poffint: cuiufmodi ferè funt, quæ non fimpliciter acidula, fed etiam auftera aut acerba deprehenduntur. Reliqua calore languidiore exoluto, incipiente æftate in vappam abeunt. Quò

ſit, vt imbecillima, & valdè aquoſa quæque, ſine manifeſta aſtrictione aut auſteritate ſubacida, prima æſtate tutiùs depromantur: antequam, æſtatis feruoribus, reſoluto infirmiore illorũ corrumpantur. Auſtera verò & acerba, quæ in craſſiore materia validiorẽ calorẽ habent, in autumnũ tutò recõduntur. Simpliciter acida non niſi ſeruis, & duriter ac laborioſè victitãtibus, aut alijs quibus incendio conflagrant viſcera conueniant. In otioſis namque & in frigidis omnibus naturis ac ſenibus, non modò ægrè coquuntur, ſed etiam flatuum ac pituitæ copiam cumulant, tardè diſtribuuntur, & obſtructiones inuehunt, ventriculo, inteſtinis, & vtero præcipuè noxia. Iecori tamen, renibus, & infirmiori capiti ferè proſunt. Hæc quidem de vinis Francicis in genere. Nam quæ in illis occurrunt, è ſingulis villis petita diſcrimina, ſingulis annis, pro varia cœli temperie ſic variant, vt literis certò comprehendi non poſſint. Præſtantiſſimum tamen haberi ſolet, Couſſimium Regibus dicatũ. Hoc ſequitur Seüranum, vtrũque ru-

brum, aut ſubrubrum, potens & vinoſum, ijs qui nimia venere, aut alia vacuatione immoderata animo linquuntur ac deficiunt, commodiſſimum. Vanueum, Argentolianũ, & quod in mõte Martyrum naſcitur, reliquáque omnia in ſabuloſa Lutetiæ vicinia nata, ſalubriora. Nam cùm tenui ſubſtantia ſint ferè omnia, citra aciditatem aut auſteritatẽ manifeſtam, annis præſertim calidioribus, aut bene conſtitutis, propriámque temperiem ſeruantibus, facilè coquuntur, celeriter diſtribuuntur & vrinas mouent, neque tamen caput valde tentant, quia vinoſa non ſunt, neque inſigniter calfaciunt.

Superioris Normaniæ vina Francicis appellatis colore, conſiſtentia, & viribus finitima, interdum etiam præſtãtiora, quũ ſuperioribus Normanis cęli conſtitutio calidior eſt, quàm Frãcis. Annis bene conſtitutis propriámque temperiem ſeruãtibus, tenuia ferè ſunt & colore ſubflaua: quò fit vt & facilè concoqui, & celeriter digeri, & vrinas ciere poſſint, non tamen cerebro valde officere, quia vinoſa non ſunt, ſed oli-

gophoris proxima. Frigida verò & humida anni constitutione, horum vt & Francicorum plurima imbecilla & aquea, atque idcirco oligophora, alia acidula esse solent, aut etiam austera & acerba, non nisi quum planè maturuerint vsurpãda, ne obstructiones & cruditates pariant.

Vina Burgundiana quæ huc aduehũtur in vniuersum rubra ferè omnia: plurima etiam primis mẽsibus adstringentia & subaustera. Quò fit, vt adstrictione manifesta ventriculum mollem & laxum densent, constringant, & corroborẽt, neque vaporatione multa cerebrum feriant. Ideóque arthriticis, & alijs omnibus, qui fluxionibus è capite in subiectas partes opportuni sunt, omnium commodissima fuerint. Quoniã tamen si illorum maturitatem anteuertas, aliquantum ægriùs concoqui, & tardiùs distribui solẽt, quàm fulua Frãcica, neq; lienis aut mesenterij obstructione laborantibus, neque otiosam & sedentariam vitam ducentibus, neque infirmiori & languidiore calore prædito ventriculo conueniunt, primo saltẽ

anno incipiente, quandiu ſcilicet auſteritatis & adſtrictionis ſenſum exhibent, ſed laboribus aſſuetis & ventriculi robore donatis. Aſt vbi, depoſita auſteritate, ſatis matura fuerint, vix Frãcicis cedant. Quò fit, vt in finem anni primi, aut in ſecundi principium commodiſſimè recondantur atque aſſeruẽtur, & maritimis nauigationibus in exteras regiones tranſuecta meliora euadant. Calidis tamen & ſiccis annis, primis etiam mẽſibus eorum plurima cõmodè bibuntur. Singulis ergo annis cœli ſtatus in ſingulis regionibus obſeruandus, deguſtandáque vina, antequã de illis quicquam certi pronũties: quũ aliàs Francica, aliàs Burgundiana, aliàs Aureliana, aliàs Andina cęteris pręſtẽt. In eorum tamen cenſu primas ferè ſingulis annis tenent Ajnum & Iſancinũ. Ajnum ſubrubrum, giluum aut fuluũ eſt, tenue & palato gratiſſimum, nec tamen cerebro valde noxium, atque idcirco Principibus expetitum, ac pene oligophorum, Iſancinũ mediocris eſt conſiſtentiæ, & colore rubrum, & quũ maturitatem aſſequutum eſt, potens ac vinoſum.

Vinum Aurelianum inter Gallica primas tenet. Rubrum ferè eſt, ſubſtã-tia inter craſſum & tenue mediũ, odo-rũ ac vinoſum, ſtomacho & inteſtinis vtile. Potentius calfacit, vberius ali-mentum corpori præſtat quàm Fran-cicum, paucis exceptis, vt Couſſimium & Seüranum, quæ illi vix cedant: Sed omnium maximè caput tentat & affi-cit. Ideóque continuato vſu ijs quibus caput imbecillum & rheumatiſmis op-portunum eſt, arthriticis & pulmona-rijs imprimis noxium: quemadmodum febricitantibus, & alijs qui calida & ſic-ca viſcerum conſtitutione ſunt, aut cu-taneis affectibus, veluti impetigine, pſora, lepra, lichenibus, pruritu, aliiſq; huiuſmodi morbis tenentur. Cõuenit autem naturis ac morbis frigidis à fri-gida cauſa profectis, & ſyncope ab ex-hauſto aut nimia venere exanimatis, aliá-ve de cauſa frigida languentibus.

Et hæc quidem de vino Aureliano in vniuerſum. Nam vt in alijs regioni-bus, ſic in hac ingenium ſoli magnum ingenerat in vinis diſcrimẽ. Alia enim fulua, aut gilua & perſpicua ſunt om-

nium optima, cuiuſmodi habētur quæ in pago [1] Saintæo, aut [2] Hilarij ſacello, aut [3] Sammemano, aut [4] Checio legũtur. Quæ in pago [5] Hirci naſcuntur, generoſa quidem ſunt, ſed paulò craſſiore ſubſtantia, ac rubicundiora, quò fit vt rarò ante paſcha depromantur.

1. Sanctay. *2. Chapelle S. Hilaire.* *3. S. Memain le long de Loiret.* *4. Checy.* *5. S. de Boug.*

Imbecilliora quidem ſunt [6] Liuetiana, [7] Sangiana, & [8] Nigretia, ijs tamen qui otio perfruuntur, & literarum ſtudioſis ſalubriora, quàm quæ magis vinoſa ſunt.

6. Liuet. *7. S. Gy.* *8. de Nigray.*

Laudantur paſſim quæ ad nos aduehuntur [9] Meſſana, etiam ſi ab optimis non parũ abſint. Craſſa enim ſunt, & minoris conſtant: ſed quia motu & vectura attenuantur ac matureſcunt, mercatoribus præferuntur.

9. Meſſas.

Quæ prope cœnobium Vicinorum naſcuntur Meſſanis affinia ſunt. Alba Aureliana Francicis albis cedunt, quò fit, vt rarò in exteras regiones vehãtur.

L'Abbaye de Voiſins.

Lourina dulcedinis haud expertia, inter ea principatum tenent, quemadmodum & Rebechia.

Loury. *Rebechie.*

Vinum Andinum album ferè eſt, & magna ex parte dulce temperata, mul-

Vim d'Aniou.

tóque magis calida & ſicca anni cõſti-
tutione, ſimúlque potens & vinoſum:
adeò vt inter vina alba Gallica primas
teneat. Quandiu dulce craſſum & cru-
dum eſt, ventriculũ & præcordia inflat,
venas obſtruit, viſcera magna facit, &
ſitim excitat, in bilioſis præſertim natu-
ris, aluum etiam interdũ conturbat. At
feruore ſatis defæcatum, ſatiſque ma-
turum atque cõcoctum, media ſcilicet
ætate, quã anno ſecundo attingere cre-
ditur, vt limpidiſſimũ euadit ac gratiſſi-
mum, ſic depoſitis vitijs enumeratis, vi-
res acquirit dulci & craſſo planè cõtra-
rias: nam & facilè coquitur, & citò per-
meat, & vrinã ſatis ciet, & ſputũ educit.

Pluuia & frigida cõſtitutione, cruda
& acidula ferè ſunt omnia: qualia fue-
re anno 1573. 1574. 1575. 1576. & hoc
anno 1577.

Quæ calido & ſicco anni ſtatu naſ-
cuntur, ad ſextum ſeptimúmve annum
integras ſuas ſeruant qualitates, quæ
frigido & humido non item.

Vaſcones varia ad nos vina tranſ-
mittũt. Ex iis quę craſſa ſunt ſeu rubra,
ſeu nigra, abundè quidẽ alunt: ſed quo-

niam obstructiones pariunt, & humoris melancholici prouentum faciunt, maximè verò si dulcia quoque fuerint, omnibus fugiēda, præterquàm ijs qui vitam duriter exigunt.

Quæ tenui substantia constant seu alba, seu fulua, aut gilua, quia gratissima sunt, & facilè concoqui, & celeriter distribui solent, Principum mensis hîc expetuntur. Quæ inter vtraque media sunt, medio modo se habēt ad omnia.

E Gallicis vinis quibus Lutetiæ vtimur nulla magis cerebro noxia, quàm Aureliana. Quò fit, vt arthriticis & aliis fluxionibus opportunis valde inimica sint. Hęc sequuntur alba limpida minimè dulcia sed vinosa in vicinia Lutetię nata: deinde Andina & quæ Vasconia profert. Omnium minimè cerebro obsunt debilia & aquosa, deinde Burgundiana, & Francica rubella arthriticis & alijs in rheumatismos propensis minùs noxia.

Quæ è Vasconia calida & sicca anni cōstitutione petūtur, siccitate quidē & feruore nostratiū viscera magis siccāt & exurunt, quàm Aureliana, minùs

tamen cerebrũ tentant, quantũ vſu cõperi. At frigida & humida anni conſtitutione, nobis ſaluberrima ſunt, vinis, quæ Francia calido & ſicco anni ſtatu profert non diſſimilia, quod iam ſuprà notaueram.

Hiſpanica aliáq; feruidiſſima vina ab exteris regionibus æſtuoſis petita, frequẽti vſu nobis perniciosiſſima deprehẽdũtur. Sæpè tamẽ in frigidis morbis, quos frigida cauſa citra calidã iecoris aut alterius viſceris intemperiẽ protulit, atq; etiãnum fouet, in vicẽ medicamenti vſurpãtur. Præſertim verò vinũ Maluaticum hîc appellatũ, quòd cruditatem propriè appellatã cõcoquere, flatus ſtrenuè diſcutere, & verè colicos dolores ocyſſimè compeſcere notaui.

Exotica autẽ vina ab æſtuoſiſſimis ac torridis plagis petita, nobis eſſe infenſa ac valde noxia, facilè ſibi perſuadebit, qui occultas quaſdã cũ rebus & hominibus eiuſdẽ plagæ ſympathias, vt cum alienis antipathias ineſſe nouerit: quas niſi obſeruemus, in magna ſæpè ignoratione verſari, atq; in artis operib⁹ cæcutire neceſſe eſt. Atq; hęc de vino ſatis.

FINIS.

IVLIANI PALMARII DE POMACEO.

Liber posterior.



QVI Lutetiam, ac totam viciniam, atque etiam superiorem Normaniam incolunt, potionem è malis & pyris seorsum aut simul cõtusis, elicitam, Latinè quidem Pomaceum, sua verò lingua, ducta à Sicera appellatione, Sidre, vocitare consueuerunt. Constantini verò, & Bellocassij, & Cadomei, reliquique omnes Neustriæ citerioris incolæ, eam quidẽ quæ è pomis propriè appellatis exprimitur, Pomaceum, vernaculo Sidre: quæ verò è pyris Latinè Pyraceum, Gallicè Poiré, nominãt. Pomaceum ergo propriè appellatum, potionis genus est, Neustrijs ac Cantabris vsitatum & familiare, è malis, quæ Gallis peculiariter poma appellantur, versatili mola tunsis, vel sponte extillãs, vel torculari

Pomaceum. Pyraceum,

Pomaceũ quomodo fieri soleat.

expreſſum, & ligneis dolijs perinde ac vinum aſſeruatum. Contunduntur autem mala interdum vnica, ſæpius duabus ligneis molis, quas alligati boues aut equi in orbem circumagunt intra alueum ipſis malis ſemiplenum. Contritis illic malis reliqua dein, vt in vino abſoluuntur: præterquam quòd hîc ſecundarius potus, & quędam quaſi lora, non autem in vinis noſtratibus fieri ſolet, de quo poſtea. In dolijs quum ab innato calore efferbuit malorũ ſuccus, ſuperuacaneis quæ prius confuſa inerant ſecretis, atque crudis tandem concoctis, potio redditur cùm ſaluberrima tum aſſuetis quàm gratiſſima. Efferueſcit autem aut patẽte foramine, quo infuſum eſt, aut eo arctè obſtructo, ne quid expiret: quúmque id obſtruitur, è quoque dolio aliquid demendum antequam ferueat, ne ebulliens dolia ipſa confringat. Quum verò patulum dolium relinquitur, etſi non prorſus impletur, efferueſcendo tamẽ atque ebulliendo ſpumoſa excrementa patente foramine reijcit, ſéque expurgat: multóque magis quum prorſus impletur,

Pomaceum aliud merum & primariũ, aliud dilutum, quod & ſecundariũ.

nec quicquam demitur. Quò fit, vt mea quidem sentẽtia, destillationibus obnoxijs salubrius & capite imbecillis accommodatius sit. Quod enim obstructo dolio feruet ac concoquitur vaporibus coërcitis validius quidem, sed capiti magis noxium deprehenditur. Expresso in torculari contusorum malorum succo ad meracum pomaceum magma totum in alueum dempto stramine reijcitur, & mola denuo contusum, atque multa respersum aqua, in cuppam reponitur: vbi horas 24. maceretur & efferuescat : ex eo dein secundarium pomaceum elicitur. E magmate, quod quatuor fudit pomacei meracioris dolia, vnum loræ istiusmodi dolium extrahunt.

Vt autem generosum sit primarium pomaceum, non nisi ex dulcibus aut subamaris maturis extrahẽdum. Nam ex immaturis, licet dulcibus, aquosum & subacidum exprimitur : haud secus quàm ex vuis nondum maturitatem assequutis crudum, aquosum & viride vocatum vinum, multóq; magis si etiã acidula fuerint.

Pomaceum generosum.

Pomaceum ignobile.

Malorũ maturitas & collectio.

Mala verò in arboribus & in horreis maturescunt. In his enim, nisi satis matura fuerint dum flauescant & suauem odorem effundant asseruari recōdique debent. Quanquam autem, si calida & sicca est cœli constitutio, mala ab arbore ad maturitatem vsque depēdere præstat: in horreo tamen aliquandiu post asseruãda sunt, vt nuper ab arbore acceptus alimentarius humor etiamnum crudus ab insito ipsis calore sensim digeri & concoqui possit. Tum demum ergo opportunè leguntur, vel exactè matura in horreis reponuntur, quum soluto sponte pediculo decidũt, suauiter olent, & flauum, aut rubrũ, aut splendidum, aut subnigrum, vt fert peculiaris speciei cuiusque natura, colorē ducunt. Quod quum omnibus malorum generibus eodem tēpore minimè contingat, non omnia simul legenda esse constat: sed alia citiùs, alia seriùs, vt sua est cuiusque maturitas. Legenda autem omnia sole illucescente, siccóque aëris statu, ne si pluuia, aut rore madida recondantur, breui in horreis corrumpantur atque putrescant.

Iam verò pomis in horreo bene maturis atq; iucundiſſimum odorem ſpirantibus exprimendum pomaceũ: quę ſi diutius negligitur opportunitas, eorum pars putredinem ac corruptionem ſenſim contrahit: vnde aquoſum & imbecillum, atque etiam in acorem valde propenſum euadit pomaceum. *Opportunitas concinnandi pomacei.*

Generoſum quidem è permiſtis citra delectum diuerſi generis dulcibus malis, ſed multo generoſius è nobilioribus quibuſdam generibus magna cura ſelectis, ac ſeorſum contuſis, prętantiſſimum denique & omnibus expetitum, ex certa quadam diuerſorum generum proportione nonnullis explorata fieri ſolet. *Nobilia pomacea.*

Ignobilius putatur è ſubacidis & dulcibus permiſtis elicitum, quod tamen, modo pauca ſint ſubacida, æſtate præſtantioribus meritò anteponent calidæ naturæ. Nam & ſitim melius compeſcit, & minus calfacit, & pellucidius eſſe ſolet. Certis experimentis deprehenſum eſt mala dulcia, quæ in tenui materia calorem habẽt imbecillum ac facilè diſſipabilem, pomaceum acori

obnoxium proferre, nisi subacida quædam permisceas. In alijs quæ in crassiore succo, calore vegeto, ægréque dissipabili prædita sunt, subacida dulcibus permiscere noxium nedum inutile fuerit: nisi fortè in quibusdam speciebus, quæ crassum succum fundunt, qui vix vnquam satis per se inclarescit. Nō nisi è malis perfectè maturis, & bene olentibus pomaceum elici debere diximus: nunc addo illorum corruptionem ac putredinem prudenti œconomo antevertendam esse, si diu integris viribus asseruandum est. Atque idcirco primo potiùs quàm vltimo maturitatis gradu, quo iam putrescere incipiunt, pomariæ molæ ac prælo subijcienda esse, pręsertim verò dulcia. Præterea nemini obscurū est, multò pellucidius ac limpidius esse, quod è maturis quidem, nōdum tamen ad putredinem paratis cōficitur. Plurimam enim fæcem habet ac innatantes flocculos permultos, è dulcibus iam præ maturitate tabescentibus expressum.

At verò si quādo mala ante maturitatē in horreo glacie indurentur, ac cō-

crescant, quoniam vt pristinũ odorem & saporẽ, sic suarum virium magnam partem amittunt, crudúmque & imbecillum pomaceum effundunt, quod facillimè acescat; illa quum vehemẽtiùs vrit gelu aceruatim congesta sufficiẽti stramentorum recens concussorum, ne situm redoleant, strue ac congerie aut plumeis culcitris muniantur: sunt qui telis in aqua madefactis & compressis illa contegunt vt frigore induratæ aditum aëri intercludant. Sed & horreum quò calidius sit, & gelationi minus obnoxium, straminibus, non tegulis aut lateribus operiatur: & fenestræ atque ostiorum rimæ, ne frigus intrò penetret, arctissimè occludantur, ac stramẽtis constipentur. Sic incorrupta, donec maturuerint, modo abijciantur ea quæ putredinem senserint, asseruabuntur.

Mala gelatione indurata pomaceũ fundunt acori obnoxium & imbecillum.

Prudens œconomus satis supérque nouit, longa edoctus experientia, quonam tempore mala quæque apud se nata, & legenda, & prelo subijcienda sint: non enim omnibus eorum generibus idem tempus præscribi potest, singulis potius speciebus peculiare designandũ:

quod etiam pro anni totius constitutione, & præsenti cœli statu variat: ex quibus celerius aut tardius, & legendorum malorum & conficiendi pomacei captãda est occasio. Satis igitur sit monuisse, antequam probè maturuerint ad optimum pomaceum non esse idonea: & partim in arbore, partim in horreo maturitatem assequi: neque statim & rectà ab arbore ad torcular, etiam si satis matura videantur, sed ad horreum potius deferenda, illicque aliquot saltem dies seruanda.

Mala immatura ad pomaceum inepta.

Dulcia multò minus succulẽta sunt, quàm subacida. Sed & ex iis, quò friabilius est vnumquodque, ac minus succosum, hoc minus pomacei profundit, quod vt crassius existit, sic ad sui purgationem concoctionémque longiori tẽpore opus habet, vberius alimentũ corpori præstat, & generosius esse, ac diutius asseruari vetustatémq; meliùs ferre solet.

Contrà verò è succulentis & humidioribus multò plus pomacei eliciunt, quod vt paulò imbecillius & tenue magis existit, atq; alimenti minus corpori

ſuppeditat: ſic celerius & concoquitur, & inclareſcit, & depromitur, & in totũ corpus diſtribuitur, otioſis, ſedentariã vitam agentibus, atque omnibus calida & ſicca temperie præditis ex vſu.

Subacida omnia ſuccum plurimũ fundunt tenue & aquoſum, quod vt citius defæcatur, & inclareſcit: ſic ægriùs in ventriculo concoquitur, minúſque nutrit.

Primarium & meracum citra aquæ adiectionem cõparatum, ſerius quàm dilutum, & concoqui & fæces deponere ſolet: ſed vt ſaporem & odorem, ſic reliquas vires omnes diutius integras retinet ac conſeruat. Aqua enim vel modica pomaceo permiſta, exactis quinque, ſéx-ve menſibus, aut certè anno primo deſinente acorem inducit, multóque citius, ſi largius addita fuerit vt in ſecundario. Ideóque ei tantum eſt miſcenda, quod ſex, ſeptem, octó-ve primis anni menſibus ad vſum fuerit depromendum. Satius enim fuerit, reliqua anni parte, meracum pomaceum perinde ac vinum in menſa diluere, quum vel ad tuẽdam valetudinem, vel

Primarium & meracũ pomaceum ſerius fæces deponit.

Dilutum quãdiu integrum perſiſtat.

ad cuiuſpiam morbi curationem profuturum videbitur.

Inuentio pomacei.

Multis ab hinc ſæculis inuentum eſſe pomaceum veriſimile eſt, quum ex omni hominum & temporum memoria Cātabris & Cōſtantinis familiaris atque vſitata potio ſit: ſed quis eius vſum primùm inuenerit ac docuerit, nō ita eſt in confeſſo. Hac enim de re Neuſtrij & Cantabri inter ſe pugnant atq; contendunt, vtraque ſe natione poſſeſſionis vetuſtate defendente, adeóque eius inuentionem ſibi, veluti ſuo iure, arrogante. Tota tamen hæc res vetuſtate obruta in tenebris iacet. At verò vt Noeum quum expreſſum ab vuis liquorem gratum percepiſſet, vino initium dediſſe legimus: ſic quendam ſucci è contritis malis eliciti iucunditate ad concinnandum pomaceum in Neuſtria & Cantabria, vbi præ ſolis imbecillitate vix vuæ ſatis matureſcunt allectum fuiſſe credibile eſt. Eſt enim, vt audio, quibuſdam Cantabrię locis vulgaris eius conficiēdi ratio, adhuc agreſtis admodum & peruetuſta. Sūt enim qui mala maleolo confracta in dolia

cum magna aquæ copia conijciũt, quæ quum feruẽdo & ebulliendo vim confractorum malorum acceperit, ac ſeſe expurgauerit, pomacei nomine inſigniatur. Alij in mortario illa contundunt, & cum aqua reponunt. Quidam ſuccum extrahunt, & adiecta aqua in dolia recondunt, vt concoquatur, & fæces deponat. Alij tamen, vt noſtrates cõficiunt, & maritimis nauigationibus quum eius penuria laboramus, huc ad nos tranſmittunt.

Conſtantinis ergo ex omni temporum memoria in vſu fuit pomaceum, reliquis Neuſtrijs vlterioribus non itẽ: quũ vetus monaſteriũ nullũ, nulla arx antiqua apud eos reperiatur, in qua nõ manifeſta reſtent fornacum & vaſorũ in quibus zythum conficiebant, veſtigia. Necdum quinquaginta fluxerunt anni, ex quo Rothomagenſibus & vlterioris Normaniæ incolis zythum in vicem pomacei communis fuit potio. Sed par ſanè fuit, vt tã iucundo, támq; ſalutari ſucco cederet cereuiſia, veniétque aliquando tempus in quo cùm medicis illius præſtantia vis & efficacia, in

morborum multorum curatione, & tuenda eorum, qui calido & ſicco ſunt corporis habitu, valetudine innotuerit, per totam Galliam fiet maximi, & vinis quamlibet generoſis præferetur. Alioqui vitio dabitur medicis, ſi cùm tot remedia tam curioſè inueſtigent, & tantis cum ſumptibus ex ipſis terræ viſceribus eruant, hoc tam gratum & præſtabile, tam multis morbis accommodatum, & paratu facilè negligãt atque contemnãt: nec regiones, quæ tam excellenti potione carebunt, quæ in ipſis viarum & ſeptorum marginibus, paruis impenſis, minimáque cura prouenit, negligentiæ culpa vacabunt. Vino quidem tum in multorum morborum profligatione, tum in ſanitatis conſeruatione, raræ ſunt & eximiæ dotes in naturis frigidis. Sed pomaceo rariores ſanè & præſtantiores in calidis, multóque pauciora & minora incommoda: quod poſteà tam luculenter ſum patefacturus, vt nemo id (modò ſit æquus rerum æſtimator & iudex) in dubium reuocare poſſit.

Satis cõcoctum & à fæcibus exactè

expurgatum pomaceum, ad ſanguinis humani temperamẽtum accedit quàm proximè. Calorem enim habet mediocrem, qui humore multo ſic retũditur, vt nec immodicè calfaciat aut deſiccet, nec optimam ſanorum (modò frugaliter bibant) conſtitutionem labefactet. Ideóque nec ſimiliter ac vinum, niſi fortè æſtate in calidis ac ſiccis naturis, aquæ perfuſione temperari deſiderat. Sed quum operibus & effectu tẽperiem calidam & humidam ſatis prodat, quid aliunde petitis rationibus opus eſt? Quòd enim tandiu efferueſcat, quódque vaporem multum effundat, qui, ſi liber prohibeatur exitus, per cõmiſſuras doliorum exiliat, vel dolia ipſa effringat, id acceptum calori ferendum eſt. Eiuſdem actione excrementa prius in malorum ſucco commiſta confuſáque ſecernuntur: altero quidem leuiore, quod ſpumam vocant, per ſuperius vaſis foramen expurgato: altero grauiore magíſque terreno, quod fæcem appellant, in fundum demiſſo. Quod dum fit, reliqua purior ſynceriórque portio, ſic eiuſdem caloris ope attenua-

Pomacei temperamentum.

Feruor pomacei.

turac concoquitur, vt vsibus hominū apta accommodatáque reddatur. Et hæc quidem ſenſibus conſpicua ſunt: quibus ſi quis fidem detrahat, pomaceum calidum eſſe temperamento, hæ præterea rationes confirmant. Vtentē calfacit, & inebriat, Ardentis aquæ, quam œnoſtagma vocant, maiorem ſi modò præſtantiſſimum ſit, quam plurima vina noſtratia quãtitatem deſtillatione profert. Quinetiam ſuauis & aromaticus, qui è flagrantibus malis emanat odor, hoc luculenter oſtendit. Minimè tamē in omni pomaceo idem ſpectatur caloris gradus. Primarium enim ſecūdario, & quod ex amaris, aut amaro-dulcibus elicitum eſt, eo quòd ex acidulis conficitur longè calidius exiſtit. Subacidum enim pomaceum omne crudum habetur, aut etiam frigidum, perinde ac vina viridia appellata, frigida dicere licet, ſi cum calidioribus & vinoſis conferantur.

Vina & pomacea frigida.

At verò non is deprehenditur in pomaceo, qui in vino, caloris exceſſus. Pomaceum enim quantumuis generoſum ſit & validum, primi calidorum or-

dinis finem, aut ſecundi principium nõ ſuperat. Vinum verò, Gallicum quidẽ vſque ad ſecũdi finem aut tertij initiũ: Hiſpanicum verò & generoſum quodque è feruidiore aliquapiam regione petitum, ad tertij vſque finẽ, aut quarti principium progreditur. Humidum porrò eſſe pomaceum, lõga me docuit experientia. Quibus enim extenuatis & diuturno meracioris vini, ſalſorum & aromatibus cõditorum vſu, aut alioqui ſicca victus ratione tabefactis medicinam feci, feci autem plurimis, pomacei humiditas præſentiſſimo remedio fuit, prægreſſis conuenientibus catharticis. Illud etiam humiditatẽ eius arguit, quòd ſitim omnem explet ſedátque quàm citiſſimè. Humor autem ille comitem calorem ita temperat, vt nulli, quocunque ſit corporis habitu, noxam inferat, qui eo temperanter vtatur. Sed de his ſatis: iam ad alias eius facultates accedamus.

Pomaceũ humidum eſſe.

Tres omnino in cõmuni potione requiri facultates, omnibus in confeſſo eſt: ex quibus, ſi vel vnica deſit, ea minimè primas teneat: nam & facilè coqua-

Pomaceum potionem commodiſsimam eſſe.

tur, & in penitissimas corporis partes permeet ac distribuatur, & partium solidarum siccitatem humectando atque madefaciendo anteuertat operæpretiũ est. Quæ cùm in solo pomaceo concurrant, iure illud alijs omnibus potionũ generibus præferatur. Neq; enim aqua quæ singulis animantibus communis potus data est, his tribus pollet viribus. Nam etsi madefaciendi vim habet, & ne calor insitus humidum primigeniũ præproperè depascatur & absumat, inhibere potest: quia tamen ægrè coquitur & ob crassitiem tardè penetrat, nisi qui eam haurit calorem habeat vegetũ ac validum, diu in ventriculo & hypochondrijs commoratur, eásque partes obstruit ac distendit. Nec etiam vinum generosum: quamuis enim facilè coctionem assequatur, & ob substantiæ tenuitatem promptè permeet, solidas tamen partes non ita humectat: sed eas, maximéque hepar, nisi aqua multa diluatur, insigniter tandem desiccat ac calfacit: vnde febres, inflammationes, impetigines, pruritum, scabiem, hydropem, dysenteriam, aliáque eiusmodi vitia,

Aqua ægrè coquitur & tardè permeat.

Vinũ meracũ iecur non rarò siccat & tabefacit.

vitia, in calidis præſertim & ſiccis naturis contrahi videas.

Zythum quidem craſſiore materia corporis molem auget, ſed craſſi ac melancholici humoris copiam cumulat, vnde obſtructiones contumaces ingenerat, ac diuturnorum morborum eſt opifex: adeóque tranquillam atq; otioſam vitam degentibus admodum inſalubre. At verò (quod & ratum & conſtans eſſe debet) in puro, tenui, & ſatis maturo pomaceo (quantum longo medendi vſu didici) tres hæ facultates inſunt. Falſum eſt & à veritate prorſus abhorrẽs, quod à pleriſq; aſſeueranter pronũtiari video: vinum, quò calidius, & vinoſum magis, eò faciliùs ac citiùs coctione ſubigi. Innatus enim ventriculi calor temperatus cùm ſit, temperata multò faciliùs & promptiùs cõcoquit: à quibus vt fouetur conſeruatúrque: ſic ab intemperatis ſeu calidis, ſeu frigidis offenditur, grauitérque tandẽ afficitur. Nihil enim ſeruatur, niſi per ſimilia, nec immutatur tollitúrq; quidquam, niſi per contraria. At verò ſincerum & eximium pomaceum abſolu-

Zythũ melancholici ſucci prouentũ facit.

Temperata facilius quàm calidiora & acria concoqui.

tam maturitatem obtinens, quàm proximè ad ſanguinis humani temperiem, multóque ſanè propiùs quàm vinũ accedit.

Prętereà multò minus habet materię tenue & pellucidum pomaceum, quã rubra aut nigra vina plurima: quò fit, vt ijs conficiatur faciliùs, permeétque promptiùs. Nam quò craſſior potus quiſque, eò natura grauius in eo conficiendo laborat. Plurimos mihi videre contigit imbecilles ventriculo, qui minus in pomacei quàm Aureliani vini quamlibet generoſi coctione laboris moleſtiæque ſentiebant. Vt enim vinũ ventriculi imbecillitatem & cruditatẽ, à frigido humore contractam delet & emendat, ſic eam quam inuexit iecoris feruor, auget & exaſperat. Huic igitur tollendæ pomaceum quàm vinum cõmodius. Quod verò ſubſtantiæ tenuitate celeriter quoquouerſum permeet, ac diſtribuatur, hinc ſciri poteſt, quòd vbi hauſtum eſt breui vrina profunditur. Nam (vt eſt apud Hippocratẽ) quę citò excernuntur, facilè quoque in alimentum cedunt. Illa verò haud queãt

Multi pomaceum faciliùs concoquũt quã vinum.

Cui ventriculi imbecillitati medeatur pomaceum.

in partium ſubſtantiam facilè ac citò conuerti, niſi promptè diſtribuantur. Nutritionem enim alimenti diſtributio præcedat oportet. Adde quod nec ventriculum, nec hypochondria oneret, nec primas venas offerciat, quod in eis, qui optimis pomaceis aſſiduè vtuntur, videre licet: in quibus ſanguis ferè dominatur & exuperat: quod teſtantur rubicundus floridúſque faciei color, hæmorrhagia è naribus frequens, atq; hypochondria æquabiliter mollia tactuique cedentia.

Pomaceũ tenue & limpidum celeriter & coquitur & permeat.

Iam aliàs facultates expendamus, quæ vulgari quidem potui minimè neceſſariæ, ſed ſi concurrant, tamen vtiliſſimæ ſunt. Alimentaria primùm occurrit huic cum vino communis: cuius fidem facient foſſores, aliíque ruſtici omnes operarij, qui labores aſſiduos & exercitationes pomacei, quàm carnis vſu faciliùs ferunt. Et potatores illi egregij, quibus ſola panis cruſtula contentis, vix ſex aut ſeptem vini trientes, quorũ ſinguli libras quatuor pendeãt, ſatis ſint. Huius enim ſolius ferè vſu adipe multa diſtenduntur turgéntque.

Pomaceũ plurimum alit.

Pomacea ex acidulis malis, perinde ac viridia vocata vina, quibus infame ginguetorum nomen inditum eſt, quia cruda & aquoſa minimum, contrà verò dulcia, & alia quæque generoſa è dulcibus aut amaris elicita vberrimum præbent alimẽtum. Et quò malũ quodque minus ſucculentum eſt, eò valentiores vires habet, ac magis nutrit pomaceum. Horum ſi ex colore, ſapore, & ſubſtantia coniectura facienda eſt, quod flauo aut croceo aut ſubrubro colore abũde ſaturatũ eſt, ſapore dulce ac ſubſtantia craſſum, copioſè: quod iã ſaporem aſſequutum eſt pomaceis minimè dulcibus familiarem, clarum & perſpicuum aliquanto minus. Subacidum autem & aqueum, etſi tenue & tranſparens minimè omnium alit. Vt ergo vinum album, aut ſubfuluum tenue & excellens nullius dulcedinis particeps, etiamſi palato magis arrideat atque ſalubrius cenſeatur, minus tamen quàm dulce, & minus quàm rubrum alimenti corpori præſtat: Sic generoſum pomaceum, quod guſtatũ iucũditate ſaporis oblectat, omnis expers dulcedinis colo-

rem aquæ, in qua momentũ glycyrrhisæ ſit incoctũ referẽs, licet craſſiori, coloratiori, dulcioríque multo ſit præſtãtius, & ad tuẽdam valetudinem aptius, minus tamen nutrimenti ſuggerit. Sed de his plus ſatis: nũc ad alias eius facultates properemus.

Pomaceũ quia lætificat melãcholicis commodiſsimum.

Pomaceum, perinde ac vinum benigno ac nobis familiari calore, natiuũ noſtrum calorem auget & recreat, hominémque ad actiones obeundas expeditiorem reddit, & alacriorem. Idem temperato vapore naturæ amiciſſimo, qui quoquouerſum quàm celerrimè ſeſe inſinuat, cor exhilarat, ſpiritúſque lætitia diffundit, & atros vapores qui ab humore melancholico efflari cõſueuerunt, diſſipat, coërcet, temperat ac reprimit. Quas tam inſignes facultates quum in odoratis malis medici veteres agnoſcerent, ex eorum ſucco ſyrupum cui ſaporis nomen indiderunt, ad melancholicos affectus præſcripſerunt. Iã verò ſi ex odoratorum malorũ expreſſo ſucco adornatus ſyrupus atrabilarij humoris ſiccitatem malignámque qualitatem emendat, ſi tetros ipſius vapores

Syrupus ſaporis.

& fumos diſcutit, adeóque mœſtitia & animi mœrore cōfectos hilaritate perfundit: quantò validiùs eadē præſtabit pomaceum? Extractus enim pomorū ſuccus cum ſaccharo in ſyrupū coctus, multum de ſua præſtantia ingenitóque calore ignea coctione deperdit: pomaceum verò natiui caloris actione defæcatum atque concoctum, innatam tēperiem, omnéſque alias vires ſuas integras & incolumes retinet. Præter hoc ampliſſimum antiquitatis teſtimoniū, ſatis in quamplurimis melancholia hypochondriaca laborantibus, atq; etiam in me ipſo, quas vires aduerſus melancholiam à flaua bile peraſſata, & omnia eius ſymptomata pomaceum habeat, obſeruaui. Nam quum per triennium palpitatione cordis & affectione hypochondriaca grauiter fuerim conflictatus: non prius ab ea me exacta victus ratio, & accommodatiſſima remedia expedire, priſtinámque ſanitatem reſtituere potuerunt, quàm quum accenſis in Gallia ciuilibus, iiſdémq; luctuoſiſſimis bellis, in Neuſtriam me recepi: in qua quum vinum cum pomaceo cō-

mutassem, intra paucos menses huius benignitate valetudinem recuperaui, à tam contumaci rebellíque morbo, ita sensim leuatus, vt nullum iam illius vestigium supersit. Vinum quidem frigidi & terreni melancholici succi vapores potenter dissipat, & cordis tædia depellit. At melancholiæ retorridæ dum exhalationes discutit, earum causam fouet & exasperat. Pomaceum verò atræ bilis fuliginem dissipans, & omnia eius symptomata demulcens, peculiari etiam dote illorum causam temperat: éstque, vt suprà dixi, quum de temperie eius verba facerem, optimum exusti ac retorridi omnis excrementi, & præ siccitate tabescentium corporum omniũ præsidium, insigni humectandi facultate præditum. Id præterea illi cũ vino cõmune est, quòd dissolutos direptósq; spiritus ocyssimè resarcit, & syncopen, omnémque ab immodica vacuatione leppothymiam arcet.

Pomaceũ atræ bilis perassatæ antidotum.

Pomaceũ defectionis ab exhausto remedium.

Vaporis etiam benignioris in cerebrum appulsu somnum conciliat, ídq; blandè & citra offensam. Aluum etiam meliùs quàm vinum, quia humectat,

Pomaceũ somnum conciliat.

mollit ac ſubducit. Lac in nutricibus multiplicat, imò verò ſanguinis feruorem, aliáque vitia meracioris vini aut ſalſorum, aut craſſioris zythi vſu cõtracta temperat & emendat. Quæ cauſa Reges ac Principes, & reliquos omnes qui opibus diffluũt, cõmonefacit hortatúrque ne liberorum nutricibus alio potu indulgeant. Sic enim à morbis illos vindicabunt, in quos vini vſu præcipites ruere conſueuerunt. Atq; vt ſummatim dicam, pomaceum facultatibus omnibus vinum æmulatur, ſi non pari gradu, eo ſaltem, qui non rarò naturæ hominum melius conueniat: ſi modò vim ſiccandi vino ademeris, ob quam ad abluenda vulnera fouendáſque partes exangues & neruoſas in externis remedijs locum habet. Sed quum vini ſiccitas externis morbis commoda, interioribus ſæpè plurimùm noceat, ob eã maiori fortè vituperio, quàm laude dignum cenſeri poſſit. Quanquam autẽ in omni generoſo pomaceo, quas modò numerando percẽſui facultates omnes comparent, quoniam tamen in vno quàm altero aliæ alijs magis elucent,

Pomaceum nutricibus ſaluberrimum.

præcipuæ illius differentiæ peculiaréſque dotes, quæ ex colore, ſapore, ſubſtantia, viribúſque ducũtur, nobis ſunt explicandæ.

Quantum igitur ad colorem attinet, recens omne pomaceum cõfuſum adhuc & turbidum, fluuiorum aquas extra alueum effuſas, & terrarum, quas alluunt & inundant miſtione conturbatas refert: paulò rubicundius eſt, quod è dulcibus, rubris aut flauis malis, nulla aquæ temperatione cõficitur, fluuiorum aquis, quę per ferrarias fluũt non diſſimile, vtróque minus rubet, quod ex acidis elicitur, aut aqua diluitur. Recens pomaceum muſto proportione reſpondens ægrè coquitur, aluũ perturbat ac commouet, ventriculum hypochondriáque inflat ac diſtendit, obſtructiones parit, magnúmque cruditatum ac flatuum prouẽtum facit, adeóque quàm plurimos, eóſque diuturnos morbos, lienis nempe tumores duros, colicos dolores flatulentos, fœdos virginum colores, quartanáſq; febres accerſit: quò fit, vt ab eiuſmodi potu abſtinere debeãt, qui valetudinis

Pomaceum turbidum.

Recens pomaceum vt muſtũ noxium.

suæ curã habent. Quod autẽ ſatis defęcatum ſatíſque expurgatum eſt, aliud è rubris malis, quæ Coccinea Conſtantinates vocant, cõficitur ruborem vini gilui imitatum, præſtantiſſimum & conſiſtentia mediocre. Malum rubeũ quidem eſt: ſed qua parte commorſum fuerit, multò magis: adeò vt venulis ſanguine turgidis diſtinctum videatur. Huius pomacei integritas, ſi temperata fuerit anni conſtitutio, bienniũ perſiſtit. Antè fæcis excrementorúmq; reliquorũ ſecretionẽ, craſſum & glutinoſum apparet: ſed vbi ſatis defæcatũ atq; concoctum (quod non ante ſex octóve menſes contingit) diaphanes & dulce, ſuaui tamẽ acrimonia guſtatum oblectans, ſimúlque aromaticum, perinde ac ſi vino ſaccharo & cinamomo factitium ſit.

Eſcarlatin vulgo vocatur pomaceũ eiuſmodi.

Secundas ſedes tribuunt Muſcatelino pomaceo: ſic vocitato, quòd colorem, odorem, & ſaporem apiani vini, quod hîc Muſcatellam vocant, referat. Succinei colorem ſuperat, ſed à coccinei rubore deficit. Eſt enim rufum aut caſtaneum, perinde atque

Muſcadet Gallicè.

apianum vinum. Medium ergo inter coccineum & ſuccineum interijcitur. Sequitur id quod nouellum idcirco appellãt, quia prius quã aliud quoduis & concinnatur & depromitur. Minus quàm muſcatellinum, magis verò quã ſuccineũ, rubro, aut citreo colore ſuffuſum eſt. Hoc nulli primo ætatis flore inferius, ſed vires eius niſi intra ſex mẽſes bibitur ſenſim elangueſcunt. Si meracum, primo menſe craſſum & lẽtum eſt, ſecũdo inclareſcit, tertio & quarto vſui aptiſſimum eſt: ad annum tamen aſſeruari poteſt, ſin triens aut ſextans aquæ miſcetur, tam citò inclareſcit, vt primo ſtatim mẽſe pelluceat ac depromi poſtulet. Vtque puro & primario nondum ſatis concocto ſuauius, & ad conſeruãdam valetudinem conueniẽtius: ſic longè infirmius exiſtit, minúſque inebriat. Sequuntur quæ à malis vulgò (*dameret Guillot Roger & de Gay*) appellatis exprimuntur. Flaua, clara, & pellucida euadunt, vini fului colorem propemodum adepta, quem tamen ita progreſſu temporis exuunt, vt ad apiani aut ſuccinei pomacei colorem acce-

Renouuet Gallicè.

dant. Quodcunque ſubfului aut apiani vini colorem refert, aut citreo colore abunde ſaturatum eſt, potens eſt, multique nutrimenti, modò inſitus ſit non aſcititius color eiuſmodi, quẽ quũ aut vappa fit, aut ferè exhauſtum doliũ eſt, aut crocus admiſcetur, non rarò induit: ſed hoc guſtus facilè diiudicabit. Vina rubra quum decreſcunt in dolio, aut aceſcunt aut vappeſcunt, pallent. Succinea verò pomacea, in eadem vitia propenſa initio rufeſcunt, dein rubent, tandem verò viribus penè exhauſtis, vt aceſcunt, ſic acidulorum colorẽ aqueũ æmulantur.

Quæ obſcura perſiſtunt, nec probè purgantur, qualia ſolum Algienſe profert, non prius inclareſcunt, quàm ſubaceſcere incipiant, túmque eorum quæ è ſubacidis pomis expreſſa ſunt, colorẽ, ſaporem, breuiter naturam, conditionémque planè redolent.

Deſcripta pomaceorum genera, & quæcunque gilua aut citreo colore inſignita fuerint potentiáque, extenuatis, frigidis & imbecillis: omnibus deniq; quos animi defectio ab exhauſto,

aut frigidus humor melancholicus frequenter exercet, conducũt. Exhaustos enim spiritus celeriter resarciunt, & quemuis humorem crudum frigidúmque attenuant ac concoquunt, melancholiæ vapores discutiunt ac reprimũt, & hilaritatem inducunt, sed cerebrum grauant, & implẽt: & si liberalius hauriuntur, inducta ebrietate mentis functiones intercipiunt.

Rufo huic colori affinis est succineus vocatus. Flauus est & rutilus, clarus tamen & perspicuus succini, quod electrum & carabe vocant, siue aquæ in qua paucum glycyrrhizę incoctũ sit, colorem reddens. Huius classis sunt eximia Constantinatum pomacea bequetia, couetia, guillotia, amarodulcia, aliáque eius generis perfectam concoctionem ac maturitatem adepta, probéque à fæcibus repurgata. Copiosum præstant corpori alimentum: coctionẽ in ventriculo, iecore, & venis facilè assequũtur, promptéq; permeãt: adeo vt eo vix Aureliano vino cedant. Quæ in genere imbecilliora sunt & tenuiora, vino oligophoro proportione respondẽt

Sidre de couleur d'ambre Gallicè.

Pomacea oligophora, saluberrima.

nec vllam noxam inferunt. Eiuſmodi ſunt tenuiſſima, ſanis pariter atq; ęgrotis commodiſſima. Colore quidē aquoſis finitima ſunt: nihil tamen acoris reſipiunt, ſed ſuauiſſima cùm ſint, facilè & coquuntur, & diſtribuuntur, & vrinas mouent, nec capiti obſunt. Ideóq; literarū cupidis, & tranquillam vitā degentibus perinde ac generoſiorū ſecundaria tutiſſima ſunt, vaporis multis cerebrum replent, & inſtar vini ebrietatem accerſunt. Sed id vitij facilè emēdari poteſt. Diluta enim & moderatè ſumpta, quantumnis humidum & imbecillum caput nanciſcantur, nihil aut minimum offenſionis efferunt.

Inter vtraque media, medio ſe habēt modo ad omnia, omnibus dotibus inſignita, quæ in præſtantiſſimo potu requiruntur: facilè coquuntur, citò diſtribuuntur, nullo manifeſto calore viſcera exurunt, humectant, exhilarāt, abunde nutriunt: ſanis omnibus commoda, his exceptis qui febribus, aut fluxionibus patent: quibus oligophora commodare diximus. Craſſa & dulcia tenuibus & pellucidis, quæ dulcedinē

coctione deposuerint, vberius quidem alimentum corpori præbent: sed quia obstructiones ingenerant, & crassa excrementa reponunt, non nisi operarijs conueniunt. Eiusmodi ferè sunt, quæ solum Algiense profert. Hæc enim meraca si fuerint, vix vnquam satis inclarescant, siue quòd nimium pinguis tellus sit, siue quod generosiorum malorũ insitio ab Algiensibus hominibus hactenus neglecta sit.

Acida & aquea à succineorum colore multum absunt, pyracei speciẽ ferè adepta. Parum nutriunt, ægrè coquuntur, nisi diuturna asseruatione tãdem cicurentur & maturescant, natiuo calore aciditatem cruditatémque sensim subigente, quod aliquando tertio aut quarto anno quibusdam contingit. Hæc igitur, vt Algiensia, solis fossoribus aliísque operarijs ex vsu sunt.

De colore satis supérque dictum: nunc differentiæ saporis particulatim examinandæ. Certiùs enim ex sapore, quàm colore, quibus viribus polleat, pomaceum dignoscas. *Differentiæ ex sapore.*

Laudatum omne pomaceum re- *Sapor pomaceorum.*

cens, vel dulcedinis, vel amaroris particeps eſt: quod verò depoſitis fæcibus iam inclaruit, aut etiamnum dulce eſt, aut communem pomaceorũ quæ dulcedinem depoſuerunt ſaporem nondũ proprio inſignitum nomine adeptum eſt.

Pomacea vitioſa.

Vitioſum verò acidum eſt, aut inſipidum inſtar aquæ. Interdum etiam alienum & ingratum quendam ſaporẽ vel ex ſolo, vel ex dolio, vel è ſtramẽto, vel ex alia quauis cauſa contraxit. Quodcunque dulcedine valet, ſi ſatis defæcatum, ac perfectè maturitatem aſſequutum ſit, & pellucidum, præſtantiſſimũ & naturæ familiariſſimum cẽſetur. Nã præterquam quod plurimum alimenti corpori ſuppeditat, pulmonibus etiam pituita cruda refertis, vlceratis renibus, veſicæque nõ leuiter ſuccurrit: ſed plethoricis, quia nimis ſaginat, & corporis molem plus ſatis adauget, minimè conuenit. His tenue potius & imbecillum citra aciditatem ſeligendum, vino oligophoro proportione reſpondens. Sin dulce quidem, ſed crudum adhuc & incoctum eſt, etiam ſi clarum

iam

iã euaſit & pellucidũ, iecur amplificat, præcordia inflat ac diſtendit, tenues iecoris venas totúmque meſenteriũ obſtruit: vitam tamen laborioſam duriter exigentibus, quia copioſè nutrit concedi poteſt. E dulcibus ergo alia ſatis ab inſito calore cocta ſunt, adeóq; tutò vſurpanda, alia verò adhuc aliquãtum cruda, atque ideo noxia: quod diſcrimen guſtatu facilè diſcernet, qui huic potioni fuerit aſſuetus. Hîc autẽ obſeruatione dignum videri poteſt, è præſtantiſſimis quædam duos, trés-ve annos inſignem dulcedinem retinere: quam ſimul ac amittunt, viribus deſtitui & coaceſſere incipiũt: primúmq; acido-dulcia, dein prorſus acida euadũt. Quæ eiuſmodi longo vſu cõperta ſunt, dulcia bibantur. Neque enim natiua illa dulcedo prorſus matura atque cõcocta vnquam obſtruat aut aliud acceſſat incommodum: ſed ea duntaxat, quæ cum cruditate coniuncta temporis ſpatio concoqui domaríque poteſt. Alia verò concocta atque deperdita dulcedine, anno plus minús-ve præſtãtiſſima perſiſtunt: vt hinc manifeſtum

ſit, magnum inter pomaceorum dulcedinem & aciditatem interuallum, amplámque latitudinem intercedere, in qua maxima ſaporũ varietas occurrat.

Amarum Pomaceum.

Amarum lõgiſſimè à coctione & ſummo bonitatis gradu etiamnum abeſt. Omnis enim natiua pomacei amaritudo dierũ numero cocta euaneſcit. Quò fit, vt ex amaro-dulcibus cõparata pomacea iure in præſtantiorum cenſu numerentur, & ad ſecundum aut etiam tertium annum integras ſuas ſeruent qualitates.

Hæc quidem recens expreſſa, pinguia, viſcoſa, turbida, & ingrata ſunt: ſed tãdem puritatem, dulcedinem, poſtremò ſaporem, generoſis pomaceis omnibus minimè dulcibus communẽ ſummáſque vires conſequuntur retinéntque quàm longiſſimè.

Ameretia, couetia, guillotia, cunoetia, ſapinea, herouetia, dum dulcedinẽ exuunt, vt ſuccinea ferè euadũt, ſic eodem atque illa ferè ſapore pollent: in quo tum ob mali ſpeciem, & ſoli ingenium, tum ob anni conſtitutionem, & conficiendi modum, non obſcura diſſi-

militudo varietásque animaduertitur, cuius æquissimus iudex erit, qui pomaceo fuerit assuetus. Nam ex eius, vt ex vini sapore, natalis locus, ætas, vires aliæque differentiæ facillimè ab eo qui præstans fuerit æstimator internosci possunt.

Pomaceorum aciditas vnde contrahatur.

Pomoceorum aciditas, quæ in vinis Gallicis viriditas vulgò appellari solet, nisi aquæ permistione contracta est, aut à malis subacidis, aut ab innati caloris ob diutinam asseruationem dissipatione prouenit. Ex quibusdam tamen subacidis bene maturis, quæ vegetum calorem habent, & parum succi reddunt, quod extorquetur pomaceũ, ita progressu temporis concoquitur, vt intra tertium annum suaue euadat atque salutare: quod verò ex valde succulẽtis subacidis elicitur, vix vnquã sic cõcoqui potest, vt acorẽ prorsus exuat, humidis præsertim annis. Subacida omnia pomacea perinde ac viridia appellata vina, ægrè concoqui, stomacho & intestinis incommodare, tenues & serosos humores in venis congerere, in prima verò corporis regione, etiã craf-

ſos, ac flatus, qui colicis doloribus, obſtructionibus, fœdis virginum coloribus, lienis duritiei materiam ſuppeditent, ſuprà dictum eſt. Ex ijs autem, quę vel à malis ſubacidis expreſſa ſunt, vel aquæ permiſtione, vel longiori aſſeruatione ac vetuſtate aceſcere incipiũt, iuuenibus qui ſe laboribus & exercitatione fatigant, ac ſtomacho, & inſiti caloris robore valent, calidioréque ſunt iecore, commodè interdum conceduntur: quæ verò planè acida iam ſunt non item. Interdicuntur verò omnia ſenibus, ac frigidis & humidis naturis, deinde & ijs qui obſtructionibus lienis, aut alijs diuturnis morbis frigidis tentantur.

Verè acida pomacea nemini vſurpanda.

Quæ igitur vt acetum, ob ingeniti caloris diſſolutionem iamdiu acida euaſerunt, omnibus obſunt. Illa enim perinde atque viridia vocata vina calorem habent, qui concocta materiæ cruditate, in qua ſepultus atque ſopitus deliteſcebat, vires ſuas exerat. Hæc verò prorſus acida, calorem omnem, reliquáſque vires pręter cruditatem amiſe-

runt. Prorſus igitur frigida cùm ſint, neruoſas ac membranoſas partes, vt ventriculum, inteſtina, vterũ, neruos, & articulos, atque etiam lienem haud ſecus atque acetum afficiunt, & vehementer offendunt, natiuo & inſito calori prorſus infenſa. Ad ſola igitur condimenta expetuntur. Quæ ne aciditatem quidem retinent, ſed calore prorſus reſoluto, ac viribus omnibus diſſipatis vappeſcunt, nullius prorſus ſunt vſus.

Quæ alienum ſaporem ex telluris, vel dolij quod ſitum duxit, vitio deprõptum retinent, prorſus etiam reijciẽda ſunt. Nam quum per venas & arterias in vniuerſum corpus prõptè permeet, ac deferatur tenuis ac liquidus potus, eíq; ſuas qualitates celeriter imprimat, in eo magna cautio adhibenda, ne vitioſus hauriatur.

Odoratum, exhauſtos ſpiritus exolutáſq; vires promptiùs, quàm inodorum inſtaurat : ſed rheumatiſmis obnoxios, quós grauitas dolórque capitis, & ex eo deſtillationes ſæpè infeſtãt, deterius afficit. Extenuatis verò, imbe-

cillis, & ſyncope proſtratis vtiliter datur.

Quod fœtidum aut grauem alium & tetrum odorem expirat, eò quòd ingrati duntaxat ſaporis è ſolo accepti inſuauitate guſtum offendit, magis noxium eſt. Eius enim vapor citiſſimè in omnes partes ſeſe inſinuans, cordi viſceribúſque fœtorem, aliáque vitia cõmunicat.

Quantum ad materiam, quod craſſum & denſum tenuiori bene defæcato præſtat, ſi ſanguinem multum reponere ac corporis molem reſtituere vel augere placet, ſed operarijs tantùm, non etiã vrbanis ac literarum cupidis, quorum viſcera ac venas obſtruit, aptum conueniénſque fuerit. Tenue enim & pellucidum reliquis omnibus commodius. De præſtantia verò & imbecillitate ſic habeto. Quod infirmum & imbecillum exiſtit, modò pellucidum, tenue, bene maturum, & omnis expers aciditatis ſit, febricitantibus tutò concedi poſſe: præſertim ſi miſtione aquæ temperetur. Valentiſſima verò atque generoſiſſima quæque ſanis tantùm &

imbecillis citra febrem, citráque calidā & ſiccam viſcerum intēperiem ex vſu eſſe. Nam præter vim alimentariā qua triplicis ſubſtantiæ noſtræ iacturam reſarciunt, refrigeratas etiam partes calefaciunt, & ventriculi robur tuentur, atque conſeruant. Sunt & aliæ pomaceorum differētiæ quæ ex illorū ætate, temperamento, anni ſtatu, malorū ſpecie, ſoli natura, & conficiendi ratione ducuntur: de quibus nihil neceſſe eſt plura dicere, quum ſub primis illis ac præcipuis, de quibus abunde diſſeruimus, comprehendantur: ſintque ex accidēti omnes. Pomaceum enim omne ſuccineum colorem, ſuauem ſaporem & odorem ſummáſque vires in tenui aut mediocri materia adeptum, nulla nec ætatis, nec ſoli, nec malorum ſpeciei habita ratione generoſum cenſeri debet. Contrà verò quodcunque nec colorem nec ſaporem, nec odorem, nec ſubſtantiam laudabilem obtinet, nec viribus excellit, etiamſi in agro Conſtantinò prouenerit, & à ſelectis malis fuerit expreſſum, præſtans tamen & efficax haberi nequit. De ſin-

gulis nihilominus hiſce differentijs vt res tota ſit dilucidior paucis dicẽdum.

Ætatis pomaceorum ſuprà meminimus, quum alia diximus annum, alia biennium, alia triennium aut quadriẽnium, alia verò non vltra tertium aut quartum menſem integra ſeruari. Erit igitur pro cõfeſſo pomaceum omne in ipſo potius flore, media ſcilicet ætate, quum viribus pollet maximis, quàm primo aut vltimo ætatis tempore depromi debere. Vt enim recens & nuper expreſſum etiamnum craſſum & dulce, crudum eſt & incoctum, atque idcirco noxium: ſic vetus manifeſtè aciditatis iam particeps, coctu difficile, & ſenibus, ac frigidis naturis inimicum.

Media autem aliorum ætas tertio menſe, in quo viribus pollet maximis, aliorum anno, aliorum biennio circũſcribitur. Hanc varietatem parit anni conſtitutio, malorum diuerſitas, telluris conditio, & conficiendi ratio.

Maxima eſt in anni temperie ad pomaceorum vires augendas minuendáſve efficacia. Frigida enim & humida qualis hoc anno 1586. non ſolùm exi-

gua & macilenta tabidáque mala ſunt, ſed etiam penè inodora: adeóque pomacea inualida, & quæ intra annum coaceſcunt.

Temperata verò aut calida & humida ampla carnoſáque mala profert: è quibus generoſum elicias pomaceũ, in multos, ſi voles, annos aſſeruandum: Præterquàm quum tanta eſt malorum luxuries, vt ſufficiens ſatíſque elaboratum ſingulis alimentum ab arbore ſuppeditari nequeat. Sed de his ſatis: iam de concinnãdi pomacei ratione. Meracum, vt diutius integris viribus ſeruari poteſt, ſic tardius concoqui & inclareſcere ſolet. Quò fit, vt quod vltra annũ recondi debet, nullam aquæ miſtionẽ: quod verò intra quinque ſéx-ve mẽſes depromere placet, quintam ſextám-ve aquæ partem perferat: ſiquidem è malis dulcibus elicitum eſt. Quod enim acida multa habet, aquæ miſtionem, vt citò inclareſcat, ac fæcibus depoſitis vſui aptum ſit, minimè poſtulat: nam & breui defæcatur, & purum ne calidis quidem & ſiccis naturis vllo modo nocet.

Tellus etiam non mediocriter ad pomaceorum præstantiam aut imbecillitatẽ confert. Constãtinus ager tenuia, perspicua & præstantia, Algiẽsis crassa & turbida, valida tamen & plurimi alimenti pomacea profert. Est qui ingrati cuiusdam saporis notam illis inurat. Quanquam autem malorum diuersitatem, ob appellationum, quæ non rarò in qualibet villa variare comperiuntur, incertitudinem inconstantiámque commodè percensere nemo potest: vt tamen nationibus vino destitutis, quibus fortè aliquando cordi erit generosiorum malorum species seligere, atque pomaria ex ijs instruere, pro virili commodarem, nobiliora eorũ genera scripto Gallico descripsi, & de ijs quantum hîc turbulentissimis istis ciuilium bellorum temporibus nobilium obsequiis officiísque implicatus assequi potui, in medium protuli, vnde lectori quæ hîc desunt petenda fuerint.

Vsus pomacei. De pomacei temperamento, viribus, & differentijs hactenus: venio ad eius vsum. Plato & Aristoteles pueris idcirco vino prorsus interdixerunt,

quòd non ſit neceſſe ignem igni ſuperaddere. Hippocrates verò idcirco victum humidum ijſdem vtilem eſſe pronuntiat, quòd humidam illorum temperiẽ foueat, & quàm diutiſſimè tueatur. Nos diluto pomaceo illis libenter indulgemus, quòd calorem habeat, illorum calori fouendo aptiſſimum, & humiditatem humidæ illorum naturæ valde familiarem.

Infantibus ergo, pueris, adoleſcentibus, ac iuuenibus, qui calore circunfluunt & exęſtuant, tenue ac valde dilutum pomaceum & quod ſecundariũ appellant in vicem aquæ concedimus, vtque alijs quibuſlibet potionum generibus, atque etiam meraco pomaceo id præferãt ſuademus: propterea quòd citius matureſcere atque inclareſcere ſoleat, & facilius concoqui, & celerius diſtribui, & melius ſitim explere, atque humectare ſolidarum partium ſubſtãtiam poſſit. Sed quia pomacea ſecũdaria præproperè aceſcere ſolent (permiſta namque aqua natiuum calorem, cuius robore in lõgius tempus eorum integritas perduraſſet, inſigniter obtun-

dit, ac debilitat) quum primùm id vitij asciscere videbuntur, primario & meraco bene defæcato atque cõcocto vti præstiterit: ea tamen cautione, vt vsus tempore aqua abundè diluatur.

Pomacea diluta sitim melius explent.

Vinis ac pomaceis generosis commune est, vt diluta promptiùs & altiùs quàm meraca, imò verò quàm aqua simplex & impermista subeant ac penetrent, sitímque melius expleant. Vtrunq; enim aquæ crassitiem diluit, & attenuat, & tãquam vehiculum per venas minimas in solidas quasque partes illam deducit, quas penitius madefaciat. Hæc rationibus confirmare, nihil necesse habeo, quum, si quis fidem detrahat, experiri facilè sit.

Iam verò si secundarium pomaceũ, aut certè dilutum primarium idcirco pueris & infantibus calido temperamento præditis accommodatissima potio est, quòd nullo noxio calore sitim compescat, & multò quàm sincerum melius humectet, nónne eandẽ ob causam calidis & siccis omnibus naturis, melius quàm meracum opitulabitur? Commodat & in obstructionibus ie-

coris, & in ictero, & in febribus continuis ac tertianis, & in destillationibus acrioribus quas vaporatio calidior fouet, omnibus denique calidis & siccis morbis, atque etiam frigidis, quos calida quædam causa protulit alítque.

Vt verò secundariū pomaceum, aut primarium dilutum pueris aliisq; omnibus, qui sine manifesto calore madefieri desiderant magnopere confert, sic vinum calfaciendo siccandóque vehementer nocet. Solidarū enim partiū in pueris accretionē impedit, & natiuam eorū temperiem quæ similibus seruari debet labefactat: vt suprà ex veterū sententia demōstrauimus. Vini siccitas & calor aquę perfusione retūdi & minui, non prorsus aboleri solēt. Quò fit, vt id quantūuis dilutum, pueris tamē tandē aliquando viriū suarū characterem imprimat, maximè verò illorum iecori. Cuius rei fidem facit, inexplebilis sitis, quā plerisque ferè omnibus Lutetianis infantibus & pueris, qui eo vtuntur, accersit: multóq; magis eorū, quibus mortis causa fuit, ocularis inspectio, qua

Secundaria & oligophora pomacea infantibus & pueris atque etiam alijs omnibus, qui fluxionibus sunt opportuni dicata.

Vinum etiam dilutū infantibus ac pueris perniciosum.

mihi in plurimis ſicciſſimũ & aridiſſimũ iecur deprehenſum eſt, atq; etiã in multis parte ſui caua violaceum, perinde ac ſi ſimplex quædam inflammatio, quæ Græcis φλόγωσις, ſuperficiem eius occupaſſet. Lactentis pueri, aut etiam nuper à mamma diſiuncti iecur calidũ, molle ac tenellum aſſiduo vini vel dilutiſſimi, atque aliorum calefacientium & ſiccantium alimentorum appulſu facile affici, & à proprio temperamento breui deſciſcere ſolet.

Qui quadrageſimum quintum ætatis annum exceſſerunt, qua ſponte ſanguis refrigeſcere incipit, aliique iuniores quorum natiuus calor refrigerantiũ vſu diutius continuato, aliá-ve ex cauſa citius deferbuit, & paulatim marceſcere collabiq; cœpit, omnes denique qui citra calidam & ſiccam iecoris intemperiem integra valetudine fruuntur quauis ætate meraco pomaceo quantumuis præſtanti, perinde ac vino diluto commodè vti poſſunt. Et hæc quidem de ætatibus & temperamentis, iã de morbis.

Benè perpurgatum pellucidúmque,

tenue & maturum pomaceum in omnibus ferè affectibus præter naturam (si phlegmonas & febres acutas excipias in quibus nec vinum nec pomaceũ ante declinationem indulgemus) citra offensionem concedi potest. Eius enim calor quum vel morbi ratio vel viscerũ intemperies postulant aquæ perfusione facilè retunditur.

In quibus morbis vinum pomaceo anteponendum.

Vinum tamen ei anteponere præstat, in frigidis & humidis naturis, aliisque omnibus, qui frigido, molli, & laxo sunt ventriculo, modò iecoris constitutio calidior & siccior non repugnet. Item in melancholicis, frigidis & in sexagenarijs omnibus: breuiter in qualibet ætate, cõstitutione & morbo, in quibus citra alicuius visceris calidiorem intemperiem insiti caloris imbecillitatem, & crudorum excrementorũ prouentum deprehendimus.

Vinum lac senum.

Vinum non immeritò lac senum appellatum est. Vt enim lac infantiũ, quos seruata naturali temperie, commodè nutrit & humectat, sic vinum senum, quorum vitam concoctis, quæ in eis colliguntur crudis excrementis,

prorogat, ſingulare & accommodatiſſimum poculentum eſt alimentoſum. Vt igitur vinũ in frigidis & humidis morbis à frigida & humida cauſa profectis, fœdis nempe virginum coloribus immoderato crudorum eſu, aut frigido potu contractis, flatulentis ventriculi diſtentionibus, cruditatibus ac colicis doloribus, lienis obſtructionibus, hydropi, quem frigidæ potus protulerit, œdematoſis tumoribus, quartanis ab humore melancholico frigido, diuturnis tertianis cruditatibus implicitis, quas vel refrigerans aliquis potus intẽpeſtiuè ingeſtus, vel diuturnus refrigerantium medicamentorum vſus induxerit, vt ſummatim dicam, omnibus pręter naturam affectibus, quos frigida cauſa progenuit fouétque, pomaceo anteponendum eſſe diximus: ſic in calidis & ſiccis, vino præſtat pomaceum: quemadmodũ & in frigidis omnibus, quos feruidioris ſanguinis exhalatio genuit atq; etiamnum alit ac ſuſtinet. Quum enim vaporibus cerebrum tentat & afficit calida exhalatio imbecilliori capiti & frigidis à deſtillatione

Quibus frigidis morbis vino anteponendum ſit pomaceum.

morbis omnibus materiam ſuppeditat, quæ antecedens ſit fluxionum cauſa, qua ſuperſtite continẽtem ac proximã vix vnquam vino, alió-ve calfaciẽte & ſiccãte remedio profliges aut abſumas. Huiuſmodi ſunt arthritides, ad quarũ depulſionem primas tenet aquæ potus, nulla vaporatione cerebro noxius.

Deinde deſtillationes in pulmonem illabentes, quibus materiam aſſiduo ſuppeditat vapor è calidiore iecore atq; etiam è venis & arterijs feruidiore ſanguine refertis eò ſublatus, & in imbrem dẽſatus, qui in ſubiectas partes fluxione decumbat, aliique eius generis, vt cruditates ventriculi ab hepatis vicini feruore.

Non ergo ſolius continentis cauſæ, ſed etiam antecedentis, quæ illi materiam ſuggerit, ratio habẽda. Hac enim ſublata continens breui diſperditur & euaneſcit. Hęc idcirco definire placuit, quòd innumeros quotannis perdant morbi frigidi à calida cauſa profecti, quos temere nullóque iudicio præſcriptis hydroticis & calfaciente atque attenuante victu reſtituere confidenter

Morbus aliquando similibus, causa semper contrariis abigitur.

pollicentur ſtolidi quidem Empirici, aut medici nondũ artis vſu confirmati. Vinum optimum ac meracum frigidis & humidis naturis, ac quartanis à frigido melancholico ſucco profectis ſaluberrimum eſſe conſtat: quum tamen contrarijs naturis, & quartanis à flaua bile retorrida infenſiſſimũ ſit. Vt hinc perſpicuum eſſe poſſit, præſtantiſſima quęque artis præſidia ab Empiricis, aut medicis ignāris, qui nec morborum cauſas accuratè ſcrutantur, nec eorum differentias ad vnguem tenent, temere ac citra iudicium præſcripta, nõ minus quàm gladium furenti commiſſum periculoſa eſſe, nec ab omnibus tanto pere expetitam medendi felicitatem aliũde quàm à perſpicaci ſolidóq; iudicio, rerum vſu confirmato dependere, nihílque ab ignaris ac temerarijs rectè fieri, cuius cauſam fortuna, aut potius natura ſuo iure ſibi non vendicet. Sed ad inſtitutum redeo.

Vinum frigidis & humidis naturis, ac morbis à frigida cauſa antecedente ac continente natis, pomaceo antepo nendum diximus: quod ita audiendum

esse volumus, vt nemini assueto generosa pomacea deneganda censeamus, quod nullum frugaliter vtenti quamlibet imbecillo calore prædito incommodum accersere possint. Quodcunq; verò substantia crassum & dulce, aut acidum & crudum occurrit, quoniam, vt iam testati sumus, viscera obstruit, hypochōdria inflat ac distēdit, colicos ac flatulentos ventriculi cruciatus parit, fœdos virginum colores, quartanas febres, affectiones hypochondriacas, alióśque eius generis affectus inuehit, rusticis tantùm qui assiduis laboribus crudos quoscúnque humores attenuāt ac concoquunt, non autem vrbanis, ac literarum cupidis, & otio perfruētibus ex vsu.

Quum autem magna sit in diuersorijs egregiorum pomaceorum raritas, negotiatoribus ac viatoribus, aliísque omnibus qui domesticis vel publicis rebus implicati, nullum certum habēt & definitum domicilium, vini diluti, quàm pomacei multò tutior sit vsus: raritatem hanc efficit, partim maiorum nostrorum, quibus optimorum surcu-

Rara in diuersorijs pomacea generosa.

lorum inſitio minimè, vt par erat, curę fuit, negligentia, partim error qui in eo conficiendo committitur.

Maiores pomis dulcibus idcirco videntur ſubacida prætuliſſe, quòd fœcundiora ſint, & tamen omnibus aëris iniurijs minus obnoxia: Adde quòd expreſſa ex ijs pomacea, non minoris ferè væneant quàm dulcia, & maritimis nauigationibus, ac vecturis minus immutentur. E dulcibus namque malis elicita, & motu, & vectura breui imbecilliora redduntur, atque etiam ſæpe coaceſcunt. Grauis autem error in eo conficiendo committitur, dum tertia aut etiam æqua portio aquæ cum malorum iure cũmiſcetur. Ob eam enim miſtionem intra primum annum, vel è dulcibus malis elicitum aceſcat. Quid? expreſſum cum pari aquæ quantitate muſtum nónne in idem vitiũ incurrat?

De pomaceorũ aciditate.

Sed quî fieri poſſit, vt ex acidulis expreſſum pomaceum, alium quàm ſubacidum ſaporem præ ſe ferat? Eodẽ enim affectum deprehenditur vinũ ex immaturis, atque idcirco ſubacidulis vuis expreſſum. At vulgare atq; etiam

væenale pomaceum ex acidulis ferè cõficitur malis: aut ſi dulcia quædam inſint, tantum de eius bonitate ac præſtãtia aquę miſtione detrahitur, quantum dulcium malorum adiectione acceſſerat. Acor autem qui in viliori pomaceo ob malorum aciditatem frequens ineſſe ſolet, vinorum crudorum viriditatẽ planè refert: eadémque vitia accerſit. Generoſa vina viriditatem nunquam contrahunt, ſed in acetum aut vappam potius demutantur. Optima verò pomacea vetuſtate aciditatem crudorum viriditati perſimilem non raró contrahunt. Aliquid tamen diſcriminis inter vtramque intercedit: non enim optimorum acor, vt ſubacidorum minimè dilutorum viriditas temporis progreſſu, & caloris innati beneficio cõcoquitur: ſed ſenſim augetur eundo, donec deperditis viribus inſipidum euaſerit pomaceum. Omnis igitur aciditas in pomaceis perinde atque in vinis vitioſa eſt: ſed vera, qualis aceto ineſt longè peſſima. Hæc autem in generoſis quàm in vilibus multo frequentior eſt, nec minore interuallo à ſubaciditate aut

viriditate, de qua modò diximus, quàm omphaciũ ab aceto distinguitur. Vulgus in hac prouincia Gallicè *aigre*, simpliciter appellat, pomaceum in quo sapor hîc primas tenet, & à fæcibus expurgatum, sale vt in omphacio fieri cõsueuit adiecto ad condimenta recõdit.

Craßities dẽsitas & obscuritas pomaceorum.

Crassities, densitas, & obscuritas pomaceum etiam infamant. Horum autem vitiorum causa, vel ad malorum speciem vel ad soli naturam referenda est. Constantinensis, Viriaci, Bellocassij & Cadomensis soli pomacea probè defæcantur pene omnia: Algiensis verò obscura ferè ac crassa permanẽt: quò fit vt plurimum quidem alimenti corpori adijciant, eiúsque molem augeãt, sintque agricolis & fossoribus commodissima: vrbanis verò & sedentarijs, quia obstructiones pariunt, & nimium incrassant, nocentissima. Malorum acidulorum pomacea breui inclarescunt, ac defæcantur omnia. Quædam verò è dulcibus expressa, vix vnquam nisi acidula permisceas. Hæc quidẽ sunt quibus non raro ignobilia pomacea vituperari solent, quæ tamen haud par sit

generosis vitio vertere: alioqui laudatissima vina idcirco reijciantur, quòd alia ingratissima pessimáque frequẽter occurrant.

Sed quoniam maledici quidam cõuitiatores pluribus verborum contumelijs pomaceum omne insectãtur, ad eos orationem conuertere præstat: & ordine, ac sigillatim illorum maledicta diluere. Huic igitur potioni frigiditatem & cruditatem obijciunt, ab ea cõctionem præpediri, ventriculi robur infringi, obstructiones gigni, & crudum sanguinem reponi dictitantes. *Ad maledicos conuitiatores responsio.*

Pomaceum generosum primo recessu, temperamẽto calidum esse, quia suprà luculenter demõstraui, hoc loco hypotheseos loco sumam: vnde consequitur falsi meritò insimulari illorum cauillationem, qua frigidum esse garriunt: vel certè de ignobili duntaxat pomaceo audiendam esse, quod vel à subacidis pomis elicitum est, vel acorẽ vetustate, aut aquæ permistione contraxit. *Pomaceum non esse frigidum.*

Sed lubens ab eis quæsierim, An nõ cruda & aquosa vina, viridia vulgò ap-

pellata, eadem ratione temperamento quoque frigida ſint? Vt igitur ob crudorum ac viridium vinorum imbecillitatem & reliqua maleficia, minimè accuſanda veniunt reliqua præſtãtiſſima vina: ſic nec propter vulgarium pomaceorum vitia, generoſa contumelijs videntur proſcindenda.

Viridia & ſubacida vina ac pomacea, ſi bono ſtomacho nihil nocent, imbecillum ſaltem frigidúmque proſternunt. Licet enim quatenus alunt, eatenus ſanguinis & innati calidi ſubſtãtiam augent & calfaciunt, ſuis tamen qualitatibus debilem & infirmum ventriculi calorem oppugnant, illiúſq; robur euertunt, & crudorum excrementorum copiam coaceruant, & obſtructiones pariunt: vt idcirco ſanis pariter atque ægris fugienda ſint, niſi fortè in calidis & ſiccis naturis, quum ferociẽtes atque æſtuantes humores compeſcere placet, vice ſyrupi refrigerantis, vſurpentur.

Optima verò ex dulcibus, aut amaris, aut amarodulcibus malis citra aquę adiectionem comparata, de quibus no-

ſtra inſtituta eſt decertatio, calida adeò ſunt, & exhalationibus cerebrum ita feriunt, vt aqua dilui poſtulent, æſtate præſertim, & in calidis naturis fluxionibus opportunis, quod iam ſuprà propoſui. Ex ijs autem quæ perfectam maturitatem aſſequuta ſunt, & partium tenuitate valent, qualia occurrunt plurima, viſcera obſtructione liberant, facillimè in ventriculo coctionem aſſequuntur, & per vrinas optimè ſecedũt. Frigida igitur & cruda ſunt, acidula pomacea omnia, vt & viridia vocata vina. Obſtructiones verò pariunt, recentia, craſſa, turbida: quæ ſolis ruſticis & operarijs conceſſimus: vtriſque tranquillam & ſedentariam vitam degentibus, interdiximus.

Quod autem frigida eſſe mala contendunt, è quibus fieri ſolet pomaceũ, abſurdum ſanè exiſtit. Quum enim amara ſint, aut dulcia & ſuaue olentia, temperamẽti mediocritatem obtineãt, aut certè ad caliditatem quodammodo accedant neceſſe eſt: quum præſertim exactam maturitatem aſſequuta ſunt, & odore valent.

Neque verò si temperamento frigida mala sint, idcirco ex ijs elicitum pomaceum, frigidum ac crudum esse cõsequetur. Non enim eadem est malorum ac pomacei, vt nec vuarum ac vini ratio. Vua ac mustum ventriculi robur dissoluunt, cruditates ac flatus generant: vinum tamen calfaciendi ac siccandi vim habet. Malorum præcipua frigiditas in magmate sita est: quicquid in eorum succo crudi ac flatulenti inest, euincit & cõcoquit pomacei feruor, ibique sepultum ac latitantem calorem profert, ac suscitat.

Sed rursum pomaceum maiorem ventri quàm capiti noxam inferre cauillantur. Quo sanè scommate facilè colligas nullum vnquam excellens pomaceum ab eis fuisse degustatum. Etenim vllúm-ne vinum Lutetianum citius quàm nouellanum, aut cunouetium, aut couetium, aut ameretium, aut guillotium pomaceum inebriet? aut manifestiùs calfaciat? aut vberius alimentum corpori præstet? Nón-ne ex eius nouem amphoris vnã generosi œnostagmatis amphoram destillatio-

ne elici videmus? atque hinc quàm calidum & ſpirituoſum ſit, ſatis intelligitur.

Denique quod aiunt ingratiſſimũ atque inſuauiſſimum eſſe pomaceum, haud quaquam verum eſt: nam etſi nõdum aſſuetis, primis fortè diebus, vt & quiuis alius inuſitatus potus ingratus & inſuauis putatur: breui tamen guſtatum perinde ac vinum blanda ſuauíque voluptate delinire deprehenditur. Addo amplius, quod qui nec vinũ nec pomaceum vnquã hauſerit, huic, quàm illi facilius aſſuefactum iri. *Pomaceũ aſſuetis gratiſſimũ.*

Zytho quidem, quòd ingrata amaritudine, quam ex lupulo contraxit, & alieniſſimo ſapore torrefacti hordei fumum & empyreuma redolente palatũ & linguam feriat, quàm difficillimè quis aſſueſcat.

Pomaceum verò maxima guſtum hilaritate perfundit, quæ ad ſui amorem, vel infantes ac puerulos breui allicit. Adde clarum, limpidum & pellucidum eſſe, rubenti, citreo, aut flauo colore, ſapore verò plurimum dulci, aut ſi dulcedinis limites exceſſit, communẽ

generoſorum pomaceorum minimè dulcium ſaporem habere, cui facilius quàm communi vinorum minimè dulcium ſapori aſſueſcas. Vix vllum, mihi crede vini genus maiorem muſcatelino pomaceo, quod calore, ſapore & odore vinum Apianũ æmulatur, vti aſſueto homini voluptatem adferat. Pleraq; alia præſtantiſſimorum pomaceorum genera, vt Rogerium, Cunouetium Ameretium ſilentio prætereo, quæ ſaporis iucunditate vino nõ ceſſerint, ſi aſſueueris.

Hæc præcipua maledicta ſunt & cõuitia, quibus pomaceum omne proſcindunt: quæ tamen in acida, aut turbida, & craſſa duntaxat cadunt. At verò quoniam duo pomaceorum vitia nõ parum inter ſe diſcrepantia, Latinis aciditatis nomine notata, in hanc opinionem multos adduxerunt, viſum eſt Neuſtriacis vocibus illa diſtinguere, ne quem poſtea homonymia decipiat.

Pomaceũ acidũ & ſubacidum.

Pomaceum igitur aliud Normanis vernaculè (Sur) aliud (Aigre) dici ſolet. Illud ſubacidum, aut ſubauſterum (non enim alia mihi ſuccurrit huius

vitij appellatio) hoc acidum ſimpliciter dici poterit: quum vtrunque vitij genus Latini acerbitatem aut aciditatẽ dicant. Pomaceum ergo Normanis vernaculè (Aigre) appellatum, perinde atque acetum verè acidũ eſt, & ad condimenta duntaxat vſurpatur. Quod verò iiſdem (Sur) dicitur, Latinè autem ſubacidũ viridibus appellatis vinis proportione reſpondẽs, etſi vrbanis fortè, atque otio perfruentibus, quia ægrè coquitur, parum conueniat: magni tamen ad ruſticorum vſum, & ſæpe pluris vænit ad claſſium commeatus, quàm generoſius, propterea quòd ſitim melius explet, & integrum biennium, aut etiam triennium, præſertim ſi validum, & vegeto calore ſit præditum, quale Algienſe ferè eſt, citra alterius vitij cõcurſum integras ſuas ſeruat qualitates. Acetum ergo, & pomaceum verè acidum, (Aigre) Neuſtrijs vernaculè appellatum, ventriculo, vtero, inteſtinis, ac membranis & neruis omnibus, atq; etiam viſceribus admodum nocent: vtpote quorum temperiem robúrq; breui labefactẽt atq; diſſoluãt penetrabili

ſuo frigore, & rodente acrimonia: vnde mulierum pallor, ſterilitas, fœdus fluor vterinus, cachexia, dolores colici, aliáque innumera vitia frigidã originẽ habẽt. At ſubacida pomacea, foſſoribus, aliíſque omnibus labori deditis, atque etiam iuuenibus ſtomacho valentibus, non plus incommodant, quàm viridia vocata vina, modò paulatim aſſueſcãt. Viridibus ergo, acidulís-ve vinis reſpondent pomacea ſubacida: non autẽ aceto, quod nec vice potus eſſe, nec alimentum corpori ſuppeditare nec inebriare poteſt. Quæ igitur dulcedine depereunte ſubacida ſenſim euadunt, minimè vt vinum coaceſcens ſpeciem mutant, aut viribus & innato calore prorſus deſtituuntur (hoc argumento quòd vegetum calorem, & firmũ ventriculum nacta, alimẽtum corpori pręſtent, ac excalfaciant, & plenis hauſta poculis inebrient, perinde ac viridia vocata vina: quod nec aceto, nec verè acido pomaceo conceſſum ſit:) ſed eius plurimum in crudo ac ſeroſo humore, quem promptè nequeat euincere, atque concoquere infirmior inſitus no-

ſter calor, etiamnum retinent, quo operarios manifeſto roborant, alunt ac ſuſtinent. Hoc igitur pro confeſſo ſit, non minus inter ſe verè acida & ſubacida pomacea, quàm viridia vocata vina, & acetum differre: & pleraque pomacea ſubacida eſſe, quæ tamen vero acore nunquam infeſtentur. Cuiuſmodi ſunt, quæ ex acidis pomis citra aquæ adiectionem expreſſa vegeto calore pollent, cuius efficacia magnam partem, intra tertium quartúm-ve annum ſic concoquuntur ac matureſcũt, vt potui idonea ſint. Aquoſa enim & imbecillo calore prædita niſi primo anno bibantur calore euaneſcente, ac viribus prorſus reſolutis, inſtar aquæ, inſipida euadunt atque hominum vſibus inepta. Præſtantioribus ergo, ſed tenui ſubſtantia præditis, tum vinis, tum pomaceis ab euaporatione & diuturna aſſeruatione, ſæpius acor innaſcitur, quã viridibus vocatis. Cui vitio, ne pateant nobilia, ſed tenuia & imbecilla pomacea è dulcibus malis elicita, atq; vt diu vetuſtatem ferre poſſint, ſubacida permiſcere norunt prudentes œconomi:

aut ſubacida mala cum dulcibus contundere.

Verè autem acida pomacea, à ſubacidis ſeu viridibus facilè internoſcas. Illa enim horrida acrimonia ſic guſtũ feriunt, ac penetrant, vt acetum eſſe iudices: ſubacida non item. Adhæc pro aceto verè acida pomacea hîc vſurpantur: ſubacida verò in omphacij vicem cedere poſſunt.

Verè acida pomacea ab aceto ſolo colore diſcerni ſolent, quem tamen adiecto alumine, aut roſeta vocata illis facilè inducunt. At ſubacida, & ſapore, & odore, & colore ab aceto facilè diſtinguntur. Ergo conuitia quæ in omnis generis pomacea iacta ſunt, ad vilia tantùm & ignobilia pertinere, & ſi ſubacida pleraque paſſim occurrant, non idcirco generoſa reijcienda eſſe & infamanda, his ſatis conſtare arbitror.

Longæui ſunt qui pomaceo vtuntur modò temperanter viuant.

Supereſt vt & rationibus, & ex euẽtis rerum quotidianis inquiramus, pomace ìne quàm vini beneficio vitam ſalubrius traducere, atque in longius tẽpus producere liceat. Vitam innati caloris actione contineri philoſophis & medicis

& medicis receptum eſt, qui etiã mortem, illius extinctionem definiunt. Vnde conſequi neceſſe eſt, eò animantis vitam longiorem fore, quò diutius inſitus eius calor perſiſtet.

At verò hic non niſi humoris inſiti, quem primigenium & radicalẽ dicũt, in partium ſolidarum ſubſtantiam inſerti beneficio foueri ſaluúſque conſeruari poteſt. Eo enim abſumpto calorẽ ob alimenti penuriam marceſcere atq; extingui profitentur, docéntque elegãti hac ſimilitudine: Vt enim, inquiunt, accenſa in ellychnio flamma oleo alitur, eóque depaſto extinguitur, ſic calor noſter inſitus humido primigenio nutritur, eóq; abſumpto perit, & emoritur. At verò ſi quantò maior ac validior agens cauſa eſt, tantò maiorẽ profert effectum, quò calor noſter alimentis ac poculentis auctior acriórque redditur, eò celerius humidum primigenium fomentum pabulúmque ſuum depaſci neceſſe eſt, adeoq; vita breuiore reddita mortem maturari. Quis enim flammam maximam (vt à propoſito exemplo non recedam) in craſſo el-

lychnio accenſam, oleum vice materię pabulique ſubſtratū, citius quàm quæ in gracili exorbere atque abſumere nō videat? Iam verò nullus hactenus in vſum venit potus, qui auctiorem & acriorem calorem noſtrum reddat, aut maiorem deſiccandi vim habeat quàm vinum: vnde conſequitur eius quàm pomacei potu mortem magis accelerari. Raris quidem & eximijs dotibus inſignitum eſt, ſed hoc vitij ſecum gerit, quod vitam, quam alacriorem vegetioremqui facit, breuiorem reddat. Vt enim calx (quod etiam à Fernelio pręceptore meo literis conſignatum video) ad arboris radicem conſperſa, fructum accelerat, arborem verò perimit: ita vinum ſuſcitato calore ſpiritus & facultates erigit, mortem verò maturat.

Cur vinum pomaceo magis noxium.

Vinum ergo quia temperiem calidā & humidam à parentum ſemine contractam, inſigni ſuo calore, atq; manifeſta ſiccandi potentia cōtinuo appulſu ſenſim immutat & deſtruit, & acriore reddito calore noſtro humidum primigenium præpropere cōminuit, certiſſimum vtētis exitium molitur. Huc

accedit, quòd hepatis ſubſtantiam frequenti vſu impenſè deſiccet. Vnde hydrops, dyſenteria, ictèrus, aliíque eius generis periculoſiſſimi morbi ſcaturiant. Sed & putridam quandam saniẽ exaggerat, quæ ſubſtantiam iecoris cõtaminet: vnde plerunque lenta febris, qua ſenſim æger languore contabeſcit ac conſumitur tanto carnis faſtidio, vt eius calentis vapor odórque grauis ſit, cieátque nauſeam: cùm tamen vini optimi, eiúſque meracioris ſummum inſit deſiderium, nobis hoſte infenſiſſimo illecebris ſic blandiente, & ſui amantiſſimorum clàm iugulum petente.

Contrà verò pomaceum calfacit, & mœrorem, vt vinum, diſcutit, nec tamẽ nimiopere ſiccando ad exitium præcipitat. Temperato potius calore calori noſtro robur addit, priſtinámque viſcerum, ſed præcipuè hepatis temperiẽ integram ſeruat: & mortem (quod humoris alimẽtarij ſit particeps, qui radicalem optimè reſarcit ac retinet) retardat atque differt quàm longiſſimè.

Pomaceũ cur minus infenſum.

Iam verò ſi vinum & pomaceũ vſitatis omnibus poculentis anteponenda,

ſunt: hoc autem vitam longiorẽ quàm vinum proſpera firmáque valetudine protrahit, quis non ei primas, ſine controuerſia, deferat?

Aqua cur noxia.

Si quis fortè aquam, quòd feruore ingeniti caloris retuſo temperatóque ſenium & mortem magis quàm vinum aut pomaceum retardet ac remoretur, præferendam obijciat: is reſponſum habeat, eam quidem ea ratione præſtare, quæ tamen quoniam nec cardiacã, nec alimẽtariam vim obtinet, qua tum cor recreet, tum humidum radicale resarciat, iure poſthabeatur. Adde idcirco humidis & frigidis naturis & vbicunque caloris inſiti ineſt imbecillitas, nocentiſſimam eſſe, quòd frigidorum excrementorum quæ naturæ ſuæ cognatos morbos inuehunt ingentem faciat prouentum. Hæ, credo, rationes vini præconibus ac patronis ſilentium tantiſper imponent, dum pomacei omnibus innoteſcet præſtantia, quam pluribus perſequi non eſt in animo. Hoc tamen libens commonefecero, ſi vini pomaceíque facultates ac vitia expendantur, atque inter ſe conferantur, re-

giones in quibus optimorũ pomaceorum copia ſuppetit vino facilè carituras: niſi fortè vt medicamentum ad frigidorum & humidorum morborũ curationem, ſimiliúmque temperamentorum aut alimentorum correctionem expetatur. Quid enim cauſæ dicent, cur vinum calidis & ſiccis naturis, aut etiam calidis & ſiccis affectibus concedatur? Ignis igni additur, aperto vitæ diſcrimine, febres, phlegmones, ophthalmiæ, dyſenteriæ, impetigines, icteri, ſcirrhi iecoris, hydropes, arthritides, pulmonum exulcerationes, & alij periculoſi ac plerumque immedicabiles morbi excitantur. Et quò generoſius, eò nocentius eſſe ſolet & periculoſius. Nón-ne multo fuiſſet ſatius calidos & ſiccos temperatura, & febribus aliiſve calidis morbis aut fluxionibus obnoxios pomaceo ſanguini noſtro tẽperatura imprimis familiari ſenſim aſſueſcere, quã ob vnius gulæ illecebras, ſeſe in tot morbos præcipites dare? Si quis tamen vtroque in paſtu alternatim vti malit, vt vnius feruor & ſiccitas alterius humiditate & benignitate re-

tundatur, ab eius sentẽtia non magnopere abhorreo: si modò prima & vltima mensa pomaceo, media vino vtatur. Pomacei humiditatem naturis humidis, & morbis congeneribus noxiam esse autumant: sed si paulatim assuescant, neque vltra modum hauriant, multò longiore vita fruentur, tantum abest vt offensionem ab eo vllam persentiscant. Humectantem victus rationem tantum non esse non assuetis vtilem testatur Hippocrates: sed tantò pomacei humiditas, vini calore ac siccitate tolerabilior cẽsenda est, quantò minùs graue periculosúmq; est nimium humescere, quàm ardere aut tabescere, & humidis excrementis scatere, quã retorridis atq; atrabilarijs, mollia ac laxa esse viscera, quàm sicca & arida. Vaporibus quidem cerebrum tentant & ebrietatem accersunt pomacea generosa, vnde catarrhis & fluxionibus materia suppetit, sed quæ nec neruis, nec articulis nec pulmonibus ita infensa sit, vt quę à vini vaporatione fit. Nam & consistentia crassior est, & qualitatibus mitior, vt idcirco nec tam

Quæ à pomaceo fiunt fluxiones minus noxiæ.

altè ſubeat in articulos aut pulmones, nec ita vellicet aut exulceret. Quis neſcit vinum neruis & articulis, eorúmq; affectibus adeò inimicum eſſe, vt ſi quis chiragra, aut podagra, aliá-ve arthritide conflictatus illud ore contineat, mox dolores mirè exaſperari ſentiat, eius vapore confeſtim quoquouerſum effuſo, ac neruos, & membranas feriente vellicantéque. Breuiter vinum non niſi frigidis & humidis morbis, quos frigidus humor genuit fouétque citra antecedentis cauſæ calidæ appulſum, nec niſi ſimilibus temperaturis, nulli denique ætati præterquam ſenectuti conuenit. Alijs enim omnibus, quatenus nimiùm vel ſiccat, vel calfacit, vel cerebrum tentat noxium eſt. Præſtantiſſimum verò pomaceum, & frigidis naturis, & ſenibus, & morbo frigido preſſis tutò datur meracum. Secundarium verò aquæ miſtione retuſum infantibus, pueris, temperaturis omnibus calidis & ſiccis & ſimilibus morbis aptiſſimum. Omnem quippe humorum acrimoniam, ferinámque qualitatem demulcet, & viſcerum ſiccitatem emē-

dat, vt idcirco nulla in morborum curatione salubrior ptissana iulepús-ve cõparari possit. Iudicio vtuntur prępostero, qui eius humiditatem cauillantur, id enim ei vitio vertunt, quo commendari debuit. Prima nanque ac pręcipua omnis potionis vis & facultas in eo sita est, vt sitim explere, & solidas quasque partes humectare possit, quã vino nitũtur aquæ mistione conferre. Potus igitur præcipua facultas, si in vino ab iis etiam, qui eius laudes celebrarunt desideratur, ingenita autem est pomaceo, quis illud, si tuẽdæ valetudinis, & protrahẽdæ vitæ rationem habeat postponi, hoc verò perferri debere nõ iudicet?

Pyraceũ quid. Qui ex pyrorum succo comparatur potus, non siceram, aut pomaceum, sed pyraceum peculiariter appellari diximus. Eadem huius atque pomacei cõcinnandi ratio: præterquam quòd nec in horreis pyra omnia perinde ac mala, donec prorsus maturuerint asseruãtur, nec ad satietatem vsque ab arbore dependent. Ex pyris nanque summã maturitatem assequutis, imbecillius elici pyraceum opinantur, & quod diu inte-

gris viribus asseruari nequeat. Vt igitur viribus præstet, opportuno tempore, quum scilicet austeritate deposita pene maturuerint pyra colligantur, & ad torcular delata statim contundantur. Alij tamen acerba & austera tantisper ab arbore dependere, aut horreis recõdi debere putant, dum aliquantum maturuerint, vsu experti multò generosius ex his, quàm ex immaturis pyraceum extrahi, quod cuiuis facilè sit experiri. Quæ linguam & os strenuè constringunt, & tanta austeritate coarctãt pyra, vt ea nemo, sed ne ipsi sues quidem gustare aut attingere sustineant, generosissimum pyraceum fundũt semimatura si fuerint, albi vini colorẽ & saporẽ sic imitans, vt eos etiam qui vinorum censuram facere solent, sæpe falli contingat. Quæ verò suauia, & vsui apta, aquosum magis & imbecillum. Itaque pro regionum & pyrorum differentia, & concinnandorum pyrorum ratione, pyracea variant. Briensia enim admodum austera sunt atque insuauia: pleraque etiam ingratum quẽdam saporem ex natali solo assequuta.

Ex his verò, quæ in agro Sangermano, ac vicinis locis naſcuntur, pleraque vinum album æmulantur. Præſtantiſſima omnium mihi comperta ſunt, quę in Ducatu Alenconiorum fiunt, Andegauenſis vini ſuauitatem imitantia. Horum vis & dulcedo diu durat, qua etiam concocta ſuauē pyraceis minimè dulcibus communē ſaporem ab eo parū differentē, qui vinis albis minimè dulcibus ineſt aſſequuntur, ac diu retinent.

In inferiore Neuſtria, vbi optimorum pomaceorum copia ſuppetit, quia paruo æſtimantur pyracea, ac reapſe ab optimis valdè abſunt, operarijs ac ſeruis ſolis iure relegantur, ídque primo ætatis vigore, antequam dulcedinem planè doposuerint: ea enim deperdita, nihili fieri ſolēt niſi quum maxima pomaceorum penuria laborant.

Pyracea fere aſtringunt.

Iam verò cùm ex pyris admodum auſteris & acerbis fiant pyracea generoſiora, dulcedine concocta aſtringere deprehenduntur ferè omnia, alia tamē magis, alia minùs, pro pyrorum ſpecie & concinnandi pyracei ratione. Sunt enim quæ guſtū tanta auſteritate coar-

ctent, & internas oris partes ita ſiccent, conſtringant & exaſperẽt, vt aluminis participia videri poſſint. Et quò pyrum minus maturum, pyraceúmque meracius fuerit, eò maioris & adſtrictionis & acerbitatis particeps deprehẽdetur. Et hæc quidem de pyraceorum differẽtijs & pyrorũ & regionũ differentia atque etiam ex concinnãdi pyracei ratione, depromptis. Iam de ipſorum ætate.

Pyraceum omne recens, dulce & craſſum, veluti muſtum, & recens elicitum pomaceum, vẽtrem turbat, cruditates parit, & obſtructiones, ventriculum & hypochondria flatibus diſtẽdit, aliáque multa incommoda vtenti accerſit frigida ferè omnia. Vbi verò caloris inſiti efficacia probè defęcatum atque cõcoctum eſt, calidum habetur, primo ordine incipiente: ſiccum verò eodem deſinente, & vſui eſſe incipit. Alimentum autem corpori præſtat nõ contemnendum, & quum in optimorũ eſt cenſu, à bene valẽtibus facilè coquitur, & in venas ſat citò penetrat, & per vrinas optimè ſecedit, albi vini planè æmulum. Sed aluum ſiccat & aſtringit *Pyraceũ recens & eius incommoda.*

plus minús-ve pro austeritatis & adstri-
stionis eius ratione. Crudum & aquo-
sum, atque etiam austerum omne py-
raceum, quale passim occurrit, rectè fri-
gefacere dicitur, & diuturno vsu cruda
multa in prima corporis regione cu-
mulare, vnde iecoris, lienis, & vteri ob-
structiones´, quartanæ febres, fœdi vir-
ginum colores, mẽsium suppressiones,
aliique multi morbi oriuntur. His ex
causis vrbium ciuibus otio perfruenti-
bus, senibus, omnibus frigidis & humi-
dis naturis, item mulieribus quæ ægrè
vel purgantur, vel concipiunt, asthma-
ticis denique, ac venere impotentibus,
non parum noxium fuerit. Tenue ta-
men & maturum minimum astringens
ijs concedimus in vini aut pomacei vi-
cem, qui doloribus articularibus aliis-
que à calida iecoris intemperie, & san-
guinis feruore profectis destillationi-
bus laborant: quod nec proinde ac vi-
num aut pomaceum meracum calfa-
ciat, nec cerebrum ita tentet ac feriat,
& tamen gustum oblectet, ac deliniat,
& alimenti nonnihil corpori adijciat.
Quinetiam omnibus biliosis, ac iuue-

nibus, quorum ſanguis feruore æſtuat, vtiliter indulgeri poteſt, primo ſaltem hauſtu. Solis igitur operarijs, qui laboribus aſſiduis natiuum calorem ad crudorum omnium concoctionem, & excrementorum ex ijs genitorum expulſionem erigunt ac ſuſcitant, concedantur omnis generis pyracea. Frugalis enim, tenuis, & parca victus ratio poculenta & eſculenta quæque quamlibet frigida cruda & acerba, ſalutaria, aut certè minimum noxia reddit, ſi comes accedat exercitatio.

Quod citra adſtrictionem manifeſtam ſapore dulci, vt Andinum vinum guſtum oblectat, ſi maturitatem aſſequutum eſt, minus noxium eſt. Obſtructiones tamen & flatus diuturno vſu gignit in frigidis naturis, & viſcera amplificat, vt dulcia vina omnia: nec niſi calidis & ſiccis naturis, cœlo æſtuoſo tutò conceditur, ídque prima duntaxat menſa. Quod verò concocta atque diuaneſcente dulcedine manifeſtè aſtrictionis eſt particeps, ad multorũ morborum tum præcautionem, tum curationem rectè vſurpatur. Sic ſæpe ad co-

hibendas dyſenterias , aliáque alui calida profluuia antegreſſis purgationibus vtiliter præſcriptum eſt. Excremēta reponunt pyracea , alia quidē tenuia & aquoſa in venis , alia verò craſſa in prima corporis regione, ſed quę pulmonibus, neruis, & articulis, vt quæ à vino emanant, haud ita ſint infenſa , quò fit, vt arthriticis & fluxionibus in pulmones acrioribus opportunis tutior eius ſit, quàm vini aut pomacei vſus. Iam verò non ſolùm integra ſanitate perfruētibus, ſed etiam pleriſque ferè omnibus laborãtibus , quibus vino interdicitur, pomaceo commodius eſſe pyraceū medici complures aſſeueranter pronuntiant , quibus hactenus aſſentiri nō potui. Nam etſi (quod illis placere audio) moueat vrinas pyraceum , non tamen idcirco in aperientium numero habendum eſt. Aliud enim eſt vrinas pellere, aliud viſcerum obſtructiones ſoluere. Glans luculenter adſtringere deprehenditur , drachmæ tamen pondere ex vino albo ſumptus vrinas adeò deturbat , vt renibus arenis aut calculo preſſis, non mediocriter opituletur. Fuerit-

ne idcirco creber eius, perinde atque aperientium vſus in iecoris & lienis obſtructionibus expediendis ſalutaris & idoneus? Si corpori parũ alimenti præſtat pyraceum, & multum tamẽ ſerum habet, quo cum ſanguine in venas permeante natura grauetur, neceſſe eſt ab eius largiore potu, vel vrinas multas profundi, vel hydropem tandem contrahi. Quiſquis vegetum calorem & expultricem vim validam obtinet, viſceráque firma à crudorum & ſeroſorũ alimentorum vſu multas vrinas profundere ſolet: quibus verò contraria inſunt omnia, eorum eſu aut potu ſic læduntur, vt cruditates, œdematoſi pedum & faciei tumores, fœdi colores, lienis durities, hydropes, aut alij frigidi & humidi morbi breui compareant.

Serum ex potu quotidiano & liquore, quo cibus ſolidior diluitur, genitũ, niſi vrinis & ſudoribus profunditur, aut hydragogis exhauritur, venas atq; abdomen tandem diſrumpat aut ſuffocet neceſſe eſt. Vitioſa verò illa eſt conſequutio, qua inferunt pyraceum idcirco tenuis eſſe eſſentiæ, & inſignem ape-

riendi vim habere, quòd eo hausto vrina multa reddatur. Liberaliorem enim aquæ potum, copiosa consequitur vrinæ profusio, cùm tamen aquam inter aperientia & attenuantia nemo recenseat. Nec citò nec facilè ob astrictionẽ, qua pollere gustatu animaduertitur, se se in solidarum partium substantiam insinuat pyraceum, adeóque tardiùs illas madefacit, quàm pomaceum, aut vinum dilutum: quæ sanè causa est cur largior eius, quàm vini aut pomacei hauriatur copia, & copiosior vrina reddatur. Magnus equidem eos stupor oppressisse videtur, qui pyraceum nuper ex admodum acerbis & austeris pyris elicitum, non modo nihil insitæ illius & vernaculæ austeritatis retinere, sed etiam egregiam aperiendi facultatẽ sibi repente asciscere, fieríque potum vsui & naturæ hominum valde consentaneum arbitrantur. Caloris quidem sibi insiti ope sic feruet ac concoquitur in dolijs, vt operarijs, & alijs quorum calida ac vegeta natura est, facilè concoquatur in ventriculo, eiúsque haustu per vrinas serum abundè expurgetur.

Sed

in illius tamen optima parte, quæ in corporis alimentum cedit, priſtinæ adſtringentis pirorum qualitatis nonnihil etiamnum manet, qua non ſolùm venas obſtruit, ſed etiam aluum magis quàm vinum aut pomaceum ſiccat ac cohibet.

Vt paucis dicam, longo pomacei & piracei vſu, comperi generoſiora piracea non minori interuallo à præſtantibus ac nobilibus pomaceis, quàm zythum ab optimorum vinorum præſtantia ſeiungi, ſiue alimentariam illius vim, ſiue caloris inſiti, quo naturam fouet ac recreat efficaciam, ſiue commoditates alias omnes ſpectes, quas inde ad præcautionem aut curationem morborũ, in quibus vtroque innoxiè vti licet, cõſequimur. Quamobrem piraceum agricolis & foſſoribus, aliiſque qui laborioſas corporis exercitationes quotidie ſubeunt, quẽadmodum & ſubacida pomacea, & viridia appellata vina, & zythum relegamus. Vtque ab illorum frequentiori vſu vrbani, literarum ſtudioſi, otio perfruẽtes, & nobiles quique ac mol-

les, præcipuéque mulieres quæ ægrè purgantur aut vix cõcipiunt, ſibi temperent, &in horum vicem claro pellucidóque pomaceo probè cõcocto aut vino mediocri bene diluto vtantur, conſulimus.

Quamquam autem pyraceum multo, eoque crudo ſero ſcatet, naturalem tamen habet calorem, quo vtentem corroborat & exhilarat: ſed & vapore cerebrum tentat & afficit, quò largius hauſtum inebriat, magis minúſ-ve, pro pyri ſpecie, natali ſolo, &conficiẽdi ratione. Et quò acerbius adſtringẽſque magis fuerit, ſic vaporem craſſiorem fundit: hócque ebrietatem ęgrius diſſipabilem accerſit, vt hac ratione ab eo contracta ebrietas, quàm quæ à pomaceo, aut vino, longior & grauior eſſe ſoleat. Deſtillatione ab eo aquam vitæ etiam prolicias, ſed minore quàm ab optimo pomaceo copia.

Frigidis regionibus ad aquilonem conuerſis ita zythum innotuit, vt eius cõficiẽdi rationẽ adſcribere planè ſuperuacaneũ videatur: cũ etiã à pleriſque ea ſit integris voluminibus expli-

cata. Hoc tantùm lectorem monitum velim, eius perinde ac pomacei ſubacidi, & vini viridis vocati vſum ſeruis & operariis, quos citra grauem corporis offenſionem nutrit ac ſuſtinet; non etiam otioſis, literarum-ve cupidis eſſe concedendum. Huius enim torrefactio & craſſities, niſi exercitatione ac labore attenuetur, venas & viſcera infarciēs; infinitis morbis materiam ſuppeditat. Inde nanque quartanæ febres continuum biennium aut triennium fatigantes, & aliquando lethales, non rarò originem habēt: inde renum calculus & nephriticus dolor, inde lienis ſcirrhi, & renitentes hypochondriorum tumores proficiſcuntur, velut & arquati nigri, & maligna ac diuturna tibiarum vlcera, quæ ſæpius curam omnem reſpuant, & hypochondriacæ melancholiæ & epilepſiæ, & mammarum atque vteri carcinoma, denique cum recens eſt, inflammationes renum, & dyſuriæ: è quibus, quantum audio, quartanæ febres diuturnæ, tibiarum vlcera, & renum calculi grandiores, Britannos frequenter exercēt.

Zythum craßi esse succi.

Retorridum porrò esse zythum, & crassi succi, etiamsi consistentia tenue aliquando appareat, ex eius synthesi intelligi potest. Conficitur enim ex auenæ aut hordei, aut alterius farris in aqua, dum germen emiserit, macerati, ad ignem siccati, feréque tosti, farina cum summitatibus lupulorũ in aqua decocta. Cùm verò omne tritici genus sic maceratum & torrefactum reddat decoctum crassitiei caloris & acrimoniæ, ceu fermentum particeps; quis zythum ex eo factitium crassitiei acrimonię atque empyreumatis expers esse neget? Quinetiam horrendo sapore, qui fumum, vstionem, & amaritudinem refert, non assuetis admodum displicet. Et quo crassius, hoc insalubrius, & nondum assuetis insuauius esse solet. Lupulus amaritudinẽ ei impartitur, qui etsi detergere & aperire, minimè tamen crassitiem tantam, reliquáque decocti farris vitia satis emẽdare potest. Quod igitur sine lupulo paratur, colore album, substantia crassum, omnium pessimum existit, ac cõtumacissimis obstructionibus gignen-

dis aptiſſimum.

Omnium vero ſaluberrimum tenue & pellucidum, ſimpliciſſimum, ætate mediũ, aſſuetis ocioſis omnibus vſurpandum. Recens etenim, & quod vetuſtate acorem concepit, plurimum incommodat. Craſſum verò, quod geminum duplex-ve dicunt, etſi vberrimum corpori alimentum præſtat, & corporis molem auget, adeóque operariis ac foſſoribus, aliiſque omnibus, qui parcè ac duriter victitant tutò cõceditur, vt & longiore inedia, aut tenuiore & parciore victu, diuturnó-ve morbo extenuatis, optimam tamen otio perfruentium conſtitutionem, diuturno vſu labefactat. Corpus enim graue, languidum, molle, infirmúmque reddit, & ſpiritus ad omnes mentis functiones obeundas multo ſegniores. Qui igitur zytho delectatur, niſi exercitationi aut laboribus indulget, illud prima duntaxat menſa aſſumat, & tenue, pellucidum, atque aquoſum gemino anteponat. Illius enim vſus, ſanis pariter & ægris omnibus, qui aſſueti fuerint in ptiſſanę, aut ſecundarij

pomacei vicem tutò conceditur.

Summa autem cautio adhibenda, ne vel adhuc ferueat, vel vetuſtius ſit, quod guſtatu facilè internoſcetur. Hoc enim ferè acorem contrahit, vnde cruditates, obſtructiones, flatus, & excrementorum craſſorum prouentus. Illud verò pręterquam quòd adhuc craſſum & turbidum eſt, nec à fęcibus ſatis expurgatum, praua etiam neſcio qua qualitate & acrimonia, adeò inſalubre eſt, ac renibus infenſum, vt non rarò affectionem virulentæ gonorrheæ finitimam, citra mulieris congreſſum, accerſat: ſæpe & dyſuriam & renum calculum.

Pauca quædam inter imprimendum errata admissa. A. denotat primam paginam. B. vero secundam.

Fol. 1.b.lin. 4. lege èduriore. eadem pag. l.25.leg.ſenij fol.5.a.l.3.leg.Oeno. fol.10.b. l.9.leg.qua fol.12.b.l.20.leg. quæ fol.14.a. l.1.leg.huic fol.15.b.l.11.leg. veſicæ fol. 16. a.l.21.adde dulce fol. 17.b.l.16. leg. præſertim fol.23.a.l.16.leg.plurimis fol.28. b.l.5. adde calore fol.29.l.24.leg. ſub fulua fol. 32.a.l.22.leg. minus fol.33.a.l.16. leg. vernaculè.

Excudebat Dauid le Clerc ſub ſtella Aurea, vico Frementi, impenſis Guill. Auuray.

